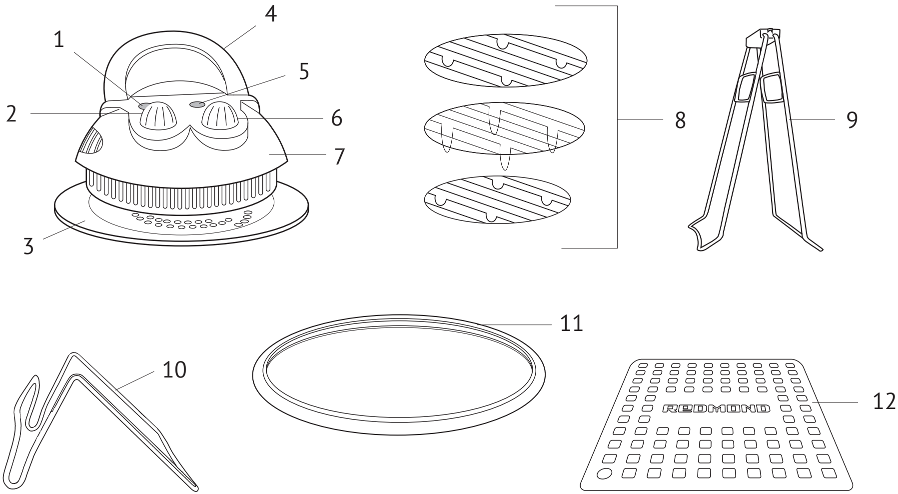
REDMOND

Halogen Oven RAG-241-E

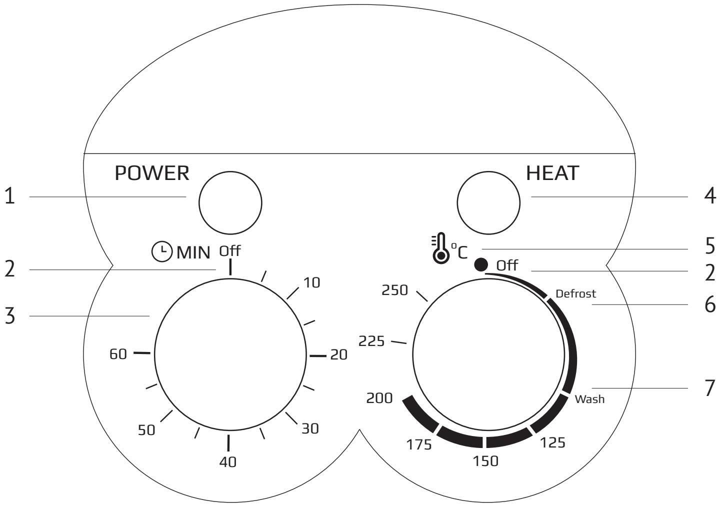


User manual

A1



A2


POWER
HEAT
1
2
3
4
5
2
6
7
MIN Off
10
20
30
40
50
60
°C
Off
Defrost
250
225
200
175
150
125
Wash

Carefully read all instructions before operating the unit and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

Important Safeguards

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a versatile device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. The manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the specifications on the appliance rating plate or technical data).

- When using an extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
- Connect the unit to properly grounded electrical outlets to avoid the possibility of electric shock. Using the extension cord, ensure that it is grounded.

STOP *CAUTION! The oven, the glass lid, and the cooking pot become very hot during operation! Use oven mitts when handling the unit. Do not lean over the open unit to prevent burns from steam.*

- Always unplug the unit after use, before cleaning, or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.

STOP *NOTE: a damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks!*

- Do not operate the unit on soft or unstable surfaces. Do not cover the unit with cloth or tissue during the use to prevent overheating or malfunction.
- Keep the oven and the cooking pot at least 10 cm away from combustible materials (such as curtains, wallpaper, etc.).
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies.
- Always unplug the device from the outlet and let it cool thoroughly before cleaning. Follow the cleaning procedures as outlined in the "Cleaning and Maintenance Guidelines" section.
- Avoid damage to the oven. If there are any dents, crack, or other visible damages discontinue the use.

STOP *DO NOT immerse the unit in water or wash it under running water! Do not let the built-in fan assembly get wet.*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.*

Technical Specifications

Model RAG-241-E
Power .... 700-800 W
Voltage .... 220-240 V, 50/60 Hz
Control .... mechanical
Heating element .... halogen
Lid diameter .... 22.5 cm
Temperature range .... 60-250°C
Time range .... 5-60 min
Power cord length .... 1.5 m

Package Includes

Multi-purpose halogen oven .... 1 pc.
Metal racks:

Diameter, mm	Height, mm	Quantity, pcs
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Rack removal tongs .... 1 pc.
Metal holder .... 1 pc.
Cookbook “20 Recipes” .... 1 pc.
User manual .... 1 pc.
Service booklet .... 1 pc.
Silicone expander-type ring .... 1 pc.
Silicone mat .... 1 pc.

The manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.

Oven Parts A1

1. “Power” indicator
2. Timer control knob
3. 22.5 cm diameter tempered glass lid
4. Carrying handle
5. ”Heat” indicator
6. Temperature control knob
7. Housing
8. Set of racks
9. Rack removal tongs
10. Holder
11. Silicone expander-type ring
12. Silicone mat

Control Panel A2

1. “Power” indicator
2. Temperature control knob “Off” position
3. Timer dial
4. “Heat” indicator
5. Temperature dial
6. Temperature control knob “Defrost“ position
7. Temperature control knob “Wash” position (self-clean mode)

Introducing the oven

The appliance is intended for use with heat-resistant cookware compatible with a 22.5 cm diameter lid.

The oven cooks food by heating the air inside the cooking vessel. The halogen heating element creates intense heat and the fan, mounted in the lid, gently circulates the air.

Super-heated air circulates throughout the cooking vessel. The fan constantly moves the air down and then back up, ensuring quick and even cooking.

The intensity and the temperature of the airflow can vary depending on the selected cooking mode, reaching 250°C. A built-in thermostat monitors and controls the oven temperature switching the heating element on and off when necessary.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

Carefully remove the unit and its accessories from the package. Dispose all packing materials properly.

Keep all warning labels, stickers (if any), and the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe the housing with a damp cloth and let dry. To eliminate any odour during the first use carry out the self-cleaning procedure. A slight odour during the first use is not considered a defect.

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

II. OPERATING THE OVEN

Before Operating

Examine inner and outer parts of the oven for cracks, dents, or any other visible damages.

Prepare a cooking vessel (not provided). The vessel must be made of heat-resistant material and be compatible with the oven glass lid (22.5 cm in diameter) or outer edge of silicone expander-type ring (27 cm).

Operation

1. Place a rack (low or high) into the vessel and place food on the rack. Keep food at least 1.5-2 cm away from the lid and the sides of the vessel to allow maximum hot air circulation.
2. Place the vessel on a flat, stable, and heat-resistant surface (such as a stove top or a hot pad) at least 10 cm away from objects that can be damaged by high temperatures, and put the lid on the vessel. Ensure that the cooking vessel and the oven fit tightly. There should be no gaps or openings for steam to escape. For the supplementary surface protection from high temperature use the silicone mat included in set. Fix the silicone expander-type ring to the air grill lid if necessary. Make sure it is firmly fixed.
3. Plug in the oven.
4. Firmly put the carrying handle down (when the carrying handle is lifted during the cooking cycle the oven automatically turns off).
5. Turn the timer control knob clockwise to select the cooking time, the red indicator light will illuminate, and the fan will start its operation. The cooking time can be adjusted between 5 and 60 minutes.
6. Turn the temperature control knob to select the temperature according to the recipe directions or to the “Suggested Cooking Time and Temperature” section.

CAUTION! When using the oven with a multicooker do not exceed the temperature of 150°C!

7. The heating indicator will illuminate and the oven will start cooking. The heating indicator can go out before the selected cooking time expires indicating that the oven has reached the selected temperature. When the temperature inside the vessel drops below the desired level, the heating indicator will automatically illuminate indicating that the oven is heating up again.
8. After the selected time expires give the oven 10 minutes to cool down. Take the lid off the vessel and place it on a heat resistant surface to cool down completely.

ATTENTION! DO NOT put the hot air grill onto the silicone mat.

III. SUGGESTED COOKING TIME AND TEMPERATURE

Food	Weight, g	Time, hour:min	Temperature, °C
Chicken	1200	1:30	200
Beef (cut into steaks)	400	0:20	240
Pork	800	1:00	200
Tiger prawns	200	0:10	180
Potatoes (cut into wedges)	400	0:30	190

Actual cooking times will vary from suggested depending on the quality and freshness of food, as well as your personal preferences.

IV. SUGGESTED DEFROST TIMES

Food	Weight, g	Time, hour:min
Chicken	500	2:00
Beef	500	2:30
Pork	500	2:30
Tiger prawns	200	0:50

V. COOKING TIPS

- Thaw frozen foods before cooking or add 10-15 minutes per 400 g of frozen food to the suggested cooking time. To ensure thorough cooking and crispy crust turn the food periodically during cooking.
- Place the food on the rack to allow hot air to circulate freely and to reduce the cooking time.
- Use both racks to cook a complete meal. Keep in mind, that different foods require different cooking times. Place the food that takes longer time to cook on the bottom rack. Later on during the cooking cycle add the second rack.

- When placing several pieces of food on the rack leave minimum 2 cm between the food and the sides of the cooking vessel. This space will allow the air to flow freely. Avoid stacking foods in an attempt to cook more to ensure that hot air circulates freely.
- Grill on the top rack, make roasts, and cook larger food items on the bottom rack.

Do not put plastics (including microwave plastics) or thin glass tableware inside the cooking vessel. Use metal, ceramic (oven safe), or thick heat-resistant glass tableware instead.

Common Cooking Mistakes

The dish is undercooked

Possible cause	Solution
Selected temperature is too low	Increase the temperature
Selected cooking time is too short	Increase the cooking time

The dish is overfried

Possible cause	Solution
Selected temperature is too high	Reduce the temperature or follow directions of the recipe adapted for your oven
Selected cooking time is too long	Reduce the time or follow directions of the recipe adapted for your oven

Baked goods are soggy

Possible cause	Solution
You used wrong ingredients (overly juicy vegetables or fruits, frozen berries, sour cream, etc.)	Choose the ingredients according to the recipe directions. Avoid using overly juicy ingredients or use them in smaller amounts

Baked goods did not rise

Possible cause	Solution
Eggs and sugar were not beaten well enough	Use proven recipes (adapted for your oven). Choose ingredients and follow the ratio and the cooking procedure suggested by the recipe.
You let the dough rise for too long before baking	
You did not sift the flour or did not knead the dough long enough	
Incorrect ratio or cooking procedure	

VI. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

- Carry out the self-cleaning procedure prior to the first use.
- If not in use for an extended period of time unplug the unit.
- Before cleaning the oven ensure that it is unplugged and has cooled down completely. Use soft cloth and mild detergent to clean.

Do not immerse the unit in water or other liquid, do not let the built-in fan assembly get wet. The oven is not dishwasher safe!

Do not use abrasive sponges or scrub pads to clean the oven (unless otherwise specified in this user manual). Do not use any abrasive pastes, chemically aggressive substances, or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

- Clean the glass lid after each use.
- The racks are dishwasher safe.

To Clean the Housing

Wipe the housing with a soft damp cloth. Use mild soap solution if necessary and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

Quick cleaning
- Unplug the oven and let it cool down completely.
- Use a sponge or a dish cloth with mild detergent and warm water to wipe the lid clean.
- Remove soap residue.

Thorough cleaning
- Unplug the oven and let it cool down completely.
- Use a sponge or a dish cloth with mild detergent and warm water to wipe the lid and the fan assembly clean. Avoid using metal sponges and/or abrasive substances.
- Clean the rack with dishwasher detergent and warm water.
- Clean metal parts with sponge or soft cloth and dishwasher detergent. Wipe the parts dry after cleaning.

Self-clean mode
- Add approximately 3 cm of hot water into the vessel.
- Add a little amount of dishwasher detergent.
- Cover with the lid and plug into an electrical outlet.
- Set the timer to 10-15 minutes.
- Turn the temperature control knob to the “Wash” setting (self-clean).

- Firmly put the carrying handle down to start the self-cleaning procedure.
- By the end of the cleaning rinse the vessel with warm water to remove soap residue.

Operating a dishwashing machine

Gridirons, silicone expander-type ring and silicone mat can be used in dishwashing machine.

STOP *Never wash the air grill housing in dishwashing machine!*

VII. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RAG-241-E halogen oven can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through www.multicooker.com and our authorized dealers.

VIII.BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Problem	Possible cause	Solution
Oven does not switch on	The power cord is not connected to an electrical outlet.	Connect to a properly functioning electrical outlet
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption	
	The oven and the vessel do not fit tight enough	Ensure that the oven and the vessel fit tightly

IX. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

The service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine the manufacture date by the serial number, located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

The service life of product, established by the manufacturer is 3 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual and the appliance itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash to help protect the environment.

Avant d'utiliser le présent produit veuillez lire attentivement son Manuel d'utilisation et gardez-le à titre du livre de référence. L'utilisation régulière de l'appareil prolonge considérablement sa durée de vie.

Mesures de sécurité

- Le Fabricant n'est pas tenu responsable pour les détériorations causées par le non-respect des impératifs concernant les mesures de sécurité et les règles d'exploitation du produit.
- Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée est considéré comme un manquement aux conditions de son exploitation normale. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière de conséquences éventuelles.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique veillez à ce que la tension du réseau corresponde à la tension nominale

d'alimentation de l'appareil (voir les caractéristiques techniques ou la plaquette d'usine respective).

- Utilisez une rallonge correspondant à la puissance de l'appareil – la discordance des paramètres pouvant entraîner un court-circuit brusque ou une inflammation du câble.
- Ne branchez cet appareil qu'aux prises à mise à terre – c'est un impératif défini dans le cadre de la protection contre l'électrocution. Si vous utilisez une rallonge veillez à ce que si celle-ci aie une mise à terre.

STOP *ATTENTION! Au cours de fonctionnement l'appareil son corps, réservoir et couvercle en verre se chauffent ! Soyez vigilants ! Utilisez les gants de cuisisne. Ne touchez pas le corps de l'appareil avec les mains pendant le fonctionnement. Afin d'éviter des brûlures occasionnées par la vapeur chaude, ne vous inclinez pas par-dessus de l'appareil au moment de l'ouverture du couvercle.*

- Déconnectez l'appareil de la prise électrique après l'utilisation, ainsi qu'en cas de nettoyage ou de déplacement. Retirez le câble

d'alimentation avec les mains sèches, en le tenant par la fiche et non pas par le fil.

- Ne tirez jamais le câble d'alimentation dans les baies de portes ou près de sources de chaleur. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit forcé, ni plié, qu'il ne touche pas aux objets pointus, aux coins et aux bords des meubles.

STOP *RAPPEL: la détérioration occasionnée du câble d'alimentation électrique peut entraîner des défauts n'entrant pas dans le champ d'application des conditions de garantie, ainsi que des accidents électriques. Le câble détérioré est à remplacer d'urgence par le Centre de service agrée.*

- Ne posez pas l'appareil avec le réservoir opératoire sur une surface instable, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil et sa panne.
- Veillez à ce que pendant le fonctionnement l'appareil est son réservoir opérationnel se touvent à distance au moins de 10 sm par rapport aux matériaux inflammables (stores, pariers peints etc.).

- Il est défendu d’utiliser cet appareil à l’extérieur – l’humidité d’air dans les contacts et des objets étrangers à l’intérieur du corps de l’appareil peuvent entraîner les détériorations signifiantes.
- Avant de procéder au nettoyage de l’appareil veillez à ce qu’il soit débranché du réseau électrique et soit refroidi à fond. Suivez strictement les instructions relatives au nettoyage de l’appareil.
- Veillez à ce qu’il n’y aie pas des frissures et des rayures. En cas de présence des frissures ou des rayures sur la surface du couvercle évitez de l’utiliser.

STOP *IL EST DEFENDU de plonger le corps de l’appareil dans l’eau ou de le mettre sous un jet d’eau! Veillez à ce que l’humidité passe dans le ventilateur encastré.*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, ou sensoriel , ou bien un manque d’expérience et de connaissances, s’ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d’utiliser l’appareil de manière sécurisée et qu’ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec

l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'éntoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'étouffement ! Gardez l'entoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- La réparation de l'appareil réalisée par vos propres soins ou les modifications quelconques de sa structure sont interdites. Tous les travaux de maintenance sont à exécuter par le Centre de service agrée. Un travail incompétent peut entraîner une panne de l'appareil, des accidents ou la détérioration des biens.

STOP *ATTENTION! Il est défendu d'utiliser cet appareil en cas des détériorations quelconques.*

Caractéristiques techniques

Modèle RAG-241-E
Puissance .... 700-800 Vt
Tension .... 220-240 V, 50/60 Hz
Type de commande .... mécanique
Type du conducteur chauffant .... halogène
Diamétre du couvercle .... 22,5 sm
Réglage thermique .... 60-250°C
Plage de réglage du temps de préparation .... 5-60 min
Longueur du câble d'alimentation .... 1,5 m

Composants

Aérogrill universel .... 1 pièce
Grilles métalliques:

Diamétre, mm	Hauteur, mm	Nombre, pièces
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Pince métallique pour extraire une grille ....1 pièce
Support métallique ....1 pièce
Livre “20 recettes”..1 pièce
Manuel d’utilisation..1 pièce
Carnet de service..1 pièce
Joint silicone .... 1 pièce
Tapis en silicone ....1 pièce

Le Fabricant a le droit de modifier le design, la composition et les caractéristiques techniques d’un article lors du développement de ses produits, sans avis préalable pour ces modifications.

Structure de l’appareil A1

1. Indicateur du branchement au réseau électrique “Power”
2. Levier du muniteur
3. Couvercle en verre trempé du diamètre de 22,5 sm
4. Poignée pour transport
5. Indicateur de la chauffe “Heat”
6. Interrupteur du réglage de température
7. Corps de l’aérogrill
8. Jeu des grilles
9. Pinces pour extraire une grille
10. Support
11. Joint silicone
12. Tapis en silicone

Console de commande A2

1. Indicateur de branchement au réseau électrique “Power”
2. Position “Arret” (“Off”)
3. Echelle de temps
4. Indicateur de la chauffe “Heat”
5. Echelle thermométrique
6. Position de l’interrupteur du réglage de température pour la décongélation des produits “Defrost“
7. Position de l’interrupteur du réglage de température pour le mode d’autonettoyage “Wash”

Destination et principe du fonctionnement

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, avec la vaisselle thérmo-résistante, compatible au couvercle d’un diamétre de 22,5 sm.

Le fonctionnement de l’aérogrill est fondé sur la convection des écoulements d’air d’un conducteur chauffant eléctrique situé à l’intérieur du réservoir opératoire. L’air atteint la température haute au moyen d’un réchauffeur halogène, alors que le ventilateur situé dans le couvercle de l’appareil fait circuler des masses aériennes chaudes.

L’air réchauffé circule à l’intérieur du réservoire opératoire en toutes directions, du haut vers le bas, et ensuite, du bas vers le haut, en direction du ventilateur, en faisant chauffer des produits et en les mettant en conformité avec le processus de cuisson souhaité.

L’intensité aussi bien que la température des écoulements d’air, peuvent se modifier en fonction du mode de cuisson choisi et atteindre 250°C. Le thermostat à l’intérieur de l’appareil veille à ce que la température d’air soit convenable, alors qu’un controleur d’entrée-sortie fait brancher ou débrancher le réchauffeur en fonction des indices du thermostat.

I. AVANT DE PROCEDER A L’ITULISATION

Sortez l’appareil et ses composants de la boite avec précaution. Éliminez tous les entoilages et les étiquettes publicitaires.

Gardez sur place toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes – indicateurs (si elles sont présentes) et la plaque avec le numéro de série de l’appareil fixée sur son corps ! L’absence de numéro de série vous prive automatiquement de droit de maintenance sous garantie.

Essuyez le corps de l’appareil au moyen d’un linge humide, laissez-le sécher à fond. L’apparition d’une odeur « du neuf » étant possible au premier usage d’appareil, il est conseillé de produire son autonettoyage. L’apparition d’une odeur étrangère lors de la première utilisation de l’appareil n’est pas une conséquence de sa panne.

Après le transport ou la conservation de l’appareil dans des conditions de basses températures il est nécessaire de le laisser à la température ambiante au moins 2 heures avant le démarrage prévu.

II. EXPLOITATION DE L’APPAREIL

Avant l’exploitation

Assurez-vous avant de procéder à la cuisson, que les parties extérieures et intérieures visibles de votre aérogrill universel ne possèdent aucunes détériorations, clivages ou autres défauts.

Préparez un réservoir opérationnel (ne fait pas partie des Composants). Ce réservoir doit résister à la chaleur et être compatible avec le couvercle en verre de

l'appareil de 22,5 sm de diamétre ou sur le bord exterieur du joint en silicone extensible (27 sm). Veillez à ce que le réservoir que vous avez choisi touche d'une manière dense l'aérogrill et n'a pas d'ouvertures (fentes) par lesquelles la vapeur pourrait sortir.

Utilisation de l'aérogrill

1. Placez une grille (basse ou haute) dans le réservoir, posez un produit sur la grille. Veillez à ce qu'entre le produit et le couvercle, ainsi qu'entre le produit et les parois du réservoir la distance de 1,5-2 sm au moins soit respectée – c'est indispensable pour la circulation régulière de l'air chaud.
2. Placez le réservoir sur une surface horizontale résistant à la chaleur (par exemple, sur un plan de four ou sur un support) à 10 sm au moins par rapport aux autres objets qui pourraient souffrir de la température élevée. Placez ensuite votre aérogrill universel par-dessus du réservoire. Assurez-vous que le réservoir que vous avez choisi touche d'une manière dense l'aérogrill et n'a pas d'ouvertures (fentes) par lesquelles la vapeur pourrait sortir. Pour mieux protéger la surface de la chaleur, utilisez le tapis en silicone inclus, Installez le joint en silicone dans le couvercle de l'aérogrill. Assurez-vous qu'il est bien positionné.
3. Branchez votre aérogrill au réseau électrique.
4. Baissez la poignée pour transport vers le bas à fond (si vous soulevez la poignée de transport pendant le fonctionnement de l'appareil, il sera automatiquement déclenché du réseau électrique).
5. Réglez le temps de cuisson en tournant l'interrupteur de réglage du temps en sens horaire jusqu'à la valeur souhaitée. Le voyant rouge s'allume. Le ventilateur se met en marche. Le plage de réglage du temps de cuisson est de 5 à 60 minutes.
6. Réglez la température de cuisson en fonction de votre recette ou du tableau des recommandations relatif à l'utilisation des réglages de la température et du temps de cuisson, en tournant l'interrupteur de thermostat.

ATTENTION! Si vous utilisez l'appareil avec un Multicuiseur en même temps, la température de cuisson établie pour aérogrill ne doit pas dépasser 150°C!

7. L'indicateur de chauffe s'allume. L'aérogrill démarre. Il est possible que l'indicateur de chauffe se déclenche avant l'expiration du temps préétabli – ceci prouve que la température préétablie de l'aérogrill soit atteinte. Lorsque la température dans le réservoir de l'aérogrill sera inférieure à celle préétablie, l'indicateur de chauffe s'allume automatiquement et le processus de chauffe redémarre.
8. A l'expiration de temps préétabli laissez votre appareil se refroidir pendant 10 minutes, avant de le retirer du réservoir et de le poser sur une surface résistant à la chaleur jusqu'a ce qu'il ne soit refroidi à fond.

STOP *ATTENTION ! Ne placez pas l'aérogrill chaud sur le tapis en silicone.*

III. RÉGLAGES RECOMMANDÉS DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON

Produit	Poids, g	Temps, heure:min	Température, °C
Poulet	1200	1:30	200
Viande de boeuf (steaks)	400	0:20	240
Porc	800	1:00	200
Gambas	200	0:10	180
Pommes de terre (en dés)	400	0:30	190

Il se trouve que le temps réel peut se distinguer de valeurs recommandées en fonction de la qualité d'un produit, ainsi que de vos préférences gustatives.

IV. RÉGLAGES RECOMMANDÉS DU TEMPS NÉCESSAIRE POUR LA DÉCONGÉLATION DES PRODUITS ("DEFROST")

Produit	Poids, g	Temps, heure:min
Poulet	500	2:00
Viande de boeuf (steaks)	500	2:30
Porc	500	2:30
Gambas	200	0:50

V. CONSEILS DE CUISSON

- Veillez à ce que les produits congelés soient décongélés préalablement à la cuisson, sinon, ajoutez 10-15 minutes pour toutes 400 g du produit congelé au moment de régler le temps de cuisson . Pour que la cuisson soit homogène et votre produit aie une jolie peau dorée, n'oubliez pas de le retourner au cours de la préparation.
- Mettez la nourriture sur la grille de l'appareil afin de permettre à l'air chaud de circuler librement tout autour et d'accélérer le processus de cuisson.
- En utilisant les deux grilles à la fois, vous pouvez préparer plusieurs plats en même temps. N'oubliez pas que des produits différents demandent un temps différent pour la cuisson. Posez le produit demandant plus de temps de cuisson sur la grille inférieure. Un peu plus tard, pendant le processus de cuisson, placez le second produit sur la grille supérieure.

- En disposant plusieurs produits sur la même grille veillez à ce que la distance entre ces produits et les parois du réservoir soit au moins de 2 sm. Cet espace permet à l'air chaud de circuler librement à l'intérieur de toute la surface du réservoir. Evitez de disposer un produit par-dessus un autre dans l'objectif de bien cuire plus de produits en même temps - ceci dérange le processus de circulation de l'air chaud.
- Pour la préparation des grillades utilisez la grille supérieure, alors que pour des rôtis et des gros produits – celle inférieure.

N'utilisez pas la vaisselle plastique (celle destinée pour le four à micro-ondes) pour le réservoir opérationnel (celle destinée pour le four à micro-ondes). Vous pouvez utiliser la vaisselle métaliique et celle en céramique (destinée à l'utilisation dans le four), ou alors celle en verre épais resistant à la chaleur.

Défauts typiques commis pendant le processus de cuisson

Plat n'est pas cuit à fond

Raisons éventuelles	Modes de solution
La température de cuisson que vous avez établi est trop basse	Etablissez la température indispensable
Le temps de cuisson que vous avez établi n'est pas suffisant	Etablissez le temps convenable

Plat est trop cuit

Raisons éventuelles	Modes de solution
La température de cuisson que vous avez établi est trop élevée	Baissez la températrue de cuisson ou suivez les indications de recette adaptée pour ce modèle de l'appareil
Le temps de cuisson que vous avez établi est excessif	Diminuez le temps de cuisson ou suivez les conseils de recette adaptée pour ce modèle d'appareil

Viennoiserie est humide

Raisons éventuelles	Modes de solution
Les ingrédients que vous avec utilisés ont l'excès de l'humidité (légumes ou fruits trop juteux, fruits surgélés, crème fraîche,etc.)	Choisissez des ingrédients conformément à la recette de viennoiserie. Evitez d'utilisez en qualité d'ingrédients des produits contenant trop d'humidité , ou ne les utilisez qu'aux petites quantités

Viennoiserie ne s'est pas levée

Raisons éventuelles	Modes de solution
Les oeufs sont mal battus avec du sucre	N'utilisez que des recettes adaptées pour ce modèle d'appareil. Le choix d'ingrédients, le mode de leur traitement préalable et leurs proportions se font conformément aux recommandations données par de telles recettes
La pâte avec un diviseur s'est laissée reposer pendant trop longtemps	
Vous n'avez pas passé la farine. Vous avez mal pétri votre pâte	
Erreurs commises au moment de la mise d'ngrédients	

VI. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Nous vous conseillons de procéder à l'autonettoyage de l'appareil avant sa première utilisation.
- Si vous n'utilisez pas cet appareil pendant longtemps veillez à ce qu'il soit déconnecté du réseau électrique.
- Avant de procéder au nettoyage du produit assurez-vous qu'il soit débrancgé du réseau électrique et soit refroidi à fond. Utilisez pour le nettoyage un linge et des nettoyants doux.

Il est défendu de plonger l'appareil dans l'eau et/ou autres liquides quelconques. Veillez à ce que l'humidité soit absente dans le ventilateur encastré. Il est défendu de laver le corps de l'aérogrill dans le lave-vaisselle!

IL EST DEFENDU d'utiliser pour le nettoyage de l'appareil des serviettes et des éponges dures (sauf si le Manuel d'utilisation prévoit une autre stipulation), ainsi ques des abrasifs. Il est inadmissible entre autre d'utiliser toutes substances agressives chimiquement, ou toutes autres substances que ce soit si celles-ci ne sont pas conseillées pour l'utilisation avec des objets entrant en contact avec la nourriture.

- Il est conseillé de nettoyer le couvercle en verre après chaque usage de l'appareil.
- Les grilles de l'appareil sont lavables dans le lave-vaisselle.

Nettoyage du corps de l'appareil

Procédez au nettoyage du corps de l'appareil au moyen d'un linge ou d'une éponge humide. Afin d'éviter les traces d'eau éventuelles il est conseillé d'essuyer le corps de l'appareil à sec.

Nettoyage rapide

- Débranchez l'appareil du réseau et laissez-le se refroidir à fond.
- Essuyez le couvercle en verre au moyen d'une éponge ou d'un linge trempé dans la lessive et l'eau tiède.
- Eliminez tous les restes de la lessive.

Nettoyage normal

- Débranchez l'appareil du réseau et laissez-le se refroidir à fond.
- Au moyen d'une éponge ou d'un linge trempé dans la lessive, essuyez le couvercle et la section du ventilateur, n'utilisez pas des brosses métalliques et/ou des abrasifs.
- Lavez les grilles dans l'eau avec la lessive.
- Essuyez à sec toutes les parties métalliques après les avoir nettoyer au moyen d'une éponge ou d'un linge trempé dans la lessive.

Mode d'autonettoyage

- Remplissez le réservoir de l'eau chaude au niveau de 3 sm.
- Ajoutez un peu de lessive.
- Fermez avec le couvercle et branchez au réseau.
- Réglez le minuteur à 10-15 minutes. Le ventilateur commence à fonctionner.
- Positionnez l'interrupteur du réglage de température sur "Wash" (auto-nettoyage).
- Abaissez la poignée pour transport vers le bas et jusqu'au bout, afin d'assurer le démarrage de l'appareil.
- A la fin du processus, rincez le réservoir à l'eau tiède afin d'éliminer tous les résidus.

Utilisation du lave-vaisselle

Treillis, joint en silicone et le tapis en silicone peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle.

STOP *Ne jamais laver le corps de l'aérogrill dans un lave-vaisselle !*

VII. ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Les accessoires supplémentaires pour l'aérogrill universel REDMOND RAG-241-E, ainsi que toutes les nouveautés relatives aux articles REDMOND vous pouvez acquérir ou consulter soit sur le site www.multicooker.com soit moyennant votre concessionnaire régionale agréé.

VIII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raison éventuelle	Elimination d'un défaut
L'appareil ne se branche pas	L'alimentation électrique est absente	Branchez l'appareil à une prise électrique en bon état
La cuisson d'un plat se est trop lente	Interruptions d'alimentation du réseau électrique	Branchez l'appareil à une prise électrique en bon état
	Le positionnement de l'aérogrill n'est pas stable	Positionnez l'aérogrill sur une surface stable, sans écarts

IX. GARANTIES

La durée de garantie prévue pour cet article est de 2 ans à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés pas la mauvaise qualité de matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que dans le cas d'attestation de la date d'acquisition par le sceau de la boutique et par la signature du vendeur apposée sur l'original de la fiche de garantie. La garantie présente n'est reconnue que dans le cas ou l'usage de l'appareil se produisait conformément au manuel d'exploitation, s'il n'a pas été répare, ni démonte, ni détérioré suite à la mauvaise exploitation, si tous les composants de l'appareil ont été gardés. L'étendue de la présente garantie ne se propage pas à l'usure naturelle du produit et aux consommables (filtres, ampoules, revêtements anti – brûlure, manchons d'étanchéité etc.).

L'estimation de la durée de vie de l'appareil et de la durée des engagements de garantie commence à partir de la date de vente ou de la date de fabrication de produit (dans le cas ou la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication de l'appareil figure dans le numéro de série indiqué sur l'étiquette de l'identification du boîtier de produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent un mois, le 8ème — une année de fabrication du dispositif.

La durée de vie déterminée par le producteur pour cet appareil est de 3 ans à partir de la date d'acquisition. Cette durée est valable à condition de l'exploitation régulière de l'appareil réalisée en conformité stricte avec ce Manuel d'exploitation et les impératifs techniques en vigueur.

Il est nécessaire de se débarrasser de l'emballage, du manuel d'usager, ainsi que de l'appareil lui-même, conformément au programme local concernant le recyclage des déchets. Faites preuve du soin de l'environnement: ne jetez pas les produits de ce type dans la poubelle avec les ordures ordinaires.

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Produktes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf. Der vorschriftsmäßige Betrieb des Gerätes wird seine Lebensdauer deutlich verlängern.

Sicherheitshinweise

- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Beschädigungen, die auf Nichtbeachtung von Sicherheitshinweisen und Bedienungsvorschriften zurückzuführen sind.
- Dieses elektrisches Gerät stellt eine multifunktionale Einrichtung für Zubereitung vom Essen im Haushalt dar und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, Hotelzimmern, Mitarbeiterküchen von Läden, Büros oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor jedem Anschluss des Geräts ans Netz stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder den Typenschild am Gerät).

- Verwenden Sie das Verlängerungskabel, das für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt ist. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zum Kurzschluss oder Brand des Kabels führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Stromdosen mit Schutzkontakten an. Das ist eine unbedingte Voraussetzung zum Schutz vor Stromschlag. Sollten Sie ein Verlängerungskabel gebrauchen, so vergewissern Sie sich, dass es auch Schutzkontakte besitzt.

STOP *ACHTUNG! Beim Betrieb des Gerätes werden sein Gehäuse, Behältnis und seine Glasdeckel heiß! Seien Sie vorsichtig! Topfhandschuhe gebrauchen. Um Verbrennungen mit dem Heißdampf zu vermeiden, bücken Sie nie über das Gerät beim Öffnen der Deckel.*

- Nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen oder Umstellen des Gerätes ziehen Sie den Stecker. Ziehen Sie das Netzkabel mit trockenen Händen, indem Sie das am Stecker und nicht am Kabel selbst halten.

- Zuleitung nicht durch die Türöffnungen oder über Wärmequellen ziehen. Stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht verdreht bzw. knickt, nicht über scharfe Gegenstände, Ecken und Möbelkanten gezogen wird.

STOP *VORSICHT: zufällige Beschädigung des Netzkabels kann die Störungen verursachen, auf die sich die Garantie nicht erstreckt, sowie zum Stromschlag führen. Die beschädigte Anschlussleitung muss umgehend durch den Kundendienst ersetzt werden.*

- Das Gerät mit Behältnis nie auf unstabile Oberfläche stellen, das Gerät im Betrieb nicht decken – das kann zur Überhitzung und damit zum Ausfall des Gerätes führen.
- Sicherstellen, dass sich die Heißluftfritteuse und ihr Behältnis beim Betrieb in einem Abstand von mindestens 10 cm von entflamm-baren Materialien (Gardinen, Tapeten o. ä.) befinden.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden, das Eindringen der Feuchtigkeit oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes kann sonst schwere Störungen verursachen.

- Vor dem Reinigen des Geräts stellen Sie sicher, dass es aus vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt ist. Bitte die Anweisungen zum Reinigen des Gerätes exakt beachten.
- Riss- und Krätzerbildung vermeiden. Wenn die Deckel Risse oder Krätzer aufweist, schließen Sie diese vom Gebrauch aus.

STOP *Das Grundgerät NIE in Wasser tauchen und NIE unter fließendes Wasser halten! Eindringen der Feuchte ins eingebaute Gebläse vermeiden.*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit vermin-derten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und man-gelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und den Netzkabel außerhalb der Reich-

weite von Kindern unter 8 Jahre aufbewahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.
- Die eigenmächtigen Reparaturen bzw. Änderungen am Gerät sind verboten. Das Gerät ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst reparieren lassen. Unsachgemäß durchgeführte Arbeit kann zum Ausfall des Gerätes, zur Verletzungen und Sachschäden führen.

STOP *ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.*

Technische Daten

Modell RAG-241-E
Anschlusswert .... 700-800 W
Spannung .... 220-240 V, 50/60 Hz
Steuerungstyp .... mechanisch
Heizelement .... Halogen
Deckeldurchmesser .... 22,5 cm
Temperaturregler .... 60-250°C
Zeitschaltuhr .... 5-60 Minuten
Länge Netzkabel .... 1,5 m

Lieferumfang

Mehrfunktion-Heißluftfritteuse .... 1 St.
Metall-Roste:

Durchmesser, mm	Höhe, mm	Anzahl, St.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metall-Greifzange zum Herausnehmen des Rostes .... 1 St.
Metall-Abstellplatte .... 1 St.
Das Buch “20 Rezepte” .... 1 St.
Gebrauchsanleitung .... 1 St.
Serviceheft .... 1 St.
Silikon-Expander-Ring .... 1 St.
Silikonmatte .... 1 St.

Der Hersteller behält das Recht, Design, Lieferumfang sowie technische Daten des Produktes im Laufe der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorheriger Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern.

Aufbau des Gerätes A1

1. Netzlampe “Power”
2. Drehregler Zeitschaltuhr
3. Glasdeckel aus Hartglas mit Durchmesser 22,5 cm
4. Tragegriff
5. Aufheizanzeige “Heat”
6. Drehregler Temperatur
7. Gehäuse Heißluftfritteuse
8. Rost-Satz
9. Greifzange zum Herausnehmen des Rostes
10. Abstellplatte
11. Silikon-Expander-Ring
12. Silikonmatte

Gerätetafel A2

1. Netzlampe “Power”
2. Position “Aus” (“Off”)
3. Zeitskala
4. Aufheizanzeige “Heat”
5. Temperaturskala
6. Position des Drehreglers Temperatur zum Auftauen “Defrost”
7. Position des Drehreglers Temperatur zum Selbstreinigen “Wash”

Bestimmung und Funktionsweise

Das Gerät dient zum Gebrauch mit hitzebeständigem Geschirr, das zur Deckel mit Durchmesser 22,5 cm passt.

Die Heißluftfritteuse verwendet die Luftkonvektion vom elektrischen Heizelement im Inneren des Behältnisses. Die Luft wird durch Halogen-Heizelement auf Hochtemperatur aufgewärmt, das Gebläse in der Heißluftfritteuse-Deckel bewegt dabei heiße Luftmengen.

Die aufgeheizte Luft läuft innerhalb des Behältnisses in allen Richtungen von oben nach unten, dann wieder von unten nach oben zum Gebläse um, indem sie Lebensmittel anwärmt und diese damit auf gewünschte Kondition bringt.

Die Heißluftgeschwindigkeit sowie die Temperatur der Luftströme kann je nach dem ausgewählten Zubereitungsprogramm variieren und bis 250°C steigen. Der Thermostat, der im Inneren des Gerätes eingebaut ist, überwacht die Lufttemperatur, die Steuerung liest die Messwerte ab und schaltet das Heizelement ein bzw. aus.

I. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Produkt mit Zubehör sorgfältig auspacken. Alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernen.

Ggf. vorhandene Warn- und Hinweisaufkleber sowie den Typenschildmit der Seriennummer des Produktes am Gehäuse bleiben lassen! Fehlt die Seriennummer am Produkt, so erlischt der Garantieanspruch.

Gehäuse des Produktes feucht abwischen und trocknen lassen. Beim ersten Gebrauch kann Beigeruch erscheinen, deshalb empfiehlt es sich die Selbstreinigung des Gerätes durchzuführen. Der Beigeruch beim ersten Gebrauch ist kein Defekt des Gerätes.

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

II. BEDIENEN

Für den Gebrauch vorbereiten

Stellen Sie vor dem Zubereiten sicher, dass äußere und sichtbare innere Teile der Mehrfunktion-Heißluftfritteuse keine Beschädigungen, Abspaltungen und andere Defekte aufweisen.

Das Behältnis (nicht im Lieferumfang enthalten) vorbereiten. Das Behältnis soll aus einem thermostabilen Material hergestellt werden und sein Durchmesser soll zur Glasdeckel des Gerätes passen (22,5 cm) oder Außenkante des verwendeten Silikon-Expander-Rings (27 cm). Sicherstellen, dass die Heißluftfritteuse dicht auf dem ausgewählten Behältnis aufliegt und keine Öffnungen (Spalten) zum Ausweichen des Dampfes hat.

Die Heißluftfritteuse benutzen

1. Einen Rost (tief oder hoch) ins Behältnis einsetzen, dann Zutaten auf den Rost legen. Sicherstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Zutaten und der Deckel sowie zwischen den Zutaten und Wänden des Behältnisses 1,5-2 cm beträgt, damit die Heißluft gleichmäßig umläuft.

2. Stellen Sie das Behältnis auf eine stabile, waagrechte, ebene und hitzebeständige Unterlage (z. B. auf den Herd oder die Abstellplatte) mindestens 10 cm von anderen Gegenständen, die durch Hochtemperatur beschädigt werden können, anschließend setzen Sie die Mehrfunktion-Heißluftfritteuse auf das vorbereitete Behältnis auf. Sicherstellen, dass die Heißluftfritteuse dicht auf dem ausgewählten Behältnis aufliegt und keine Öffnungen (Spalten) zum Ausweichen des Dampfes hat. Um die Oberfläche zusätzlich gegen hohe Hitze zu schützen, benutzen Sie die zum Lieferumfang beiliegende Silikonmatte. Bei Bedarf setzen Sie Silikon-Expander-Ring auf den Deckel von Aerogrill ein. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindung sicher ist.
3. Die Heißluftfritteuse ans Netz anschließen.
4. Schwenken Sie den Tragegriff nach unten bis zum Anschlag (beim Hochheben des Griffs im Betrieb schaltet die Heißluftfritteuse selbsttätig aus).
5. Stellen Sie die Zubereitungszeit ein, indem Sie den Drehregler Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf gewünschten Wert stellen, die rote Lampe leuchtet auf. Das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Einstellbereich der Zeitschaltuhr ist 5 bis 60 Minuten.
6. Durch Drehen des Temperaturreglers stellen Sie die erforderliche Temperatur gemäß dem Rezept oder der Tabelle mit Richtwerten für Temperatur- und Zeiteinstellungen ein.

ACHTUNG! Beim Gebrauch des Gerätes zusammen mit Multikocher soll die Temperatur der Heißluftfritteuse über 150°C nicht eingestellt werden!

7. Die Aufheizanzeige leuchtet auf. Die Heißluftfritteuse beginnt zu funktionieren. Die Aufheizanzeige kann bis zum Ablauf der eingestellten Zeit erlöschen, das bedeutet nur, dass die Heißluftfritteuse die erforderliche Temperatur erreicht hat. Wenn die Temperatur im Behältnis den eingestellten Wert unterschreitet, leuchtet die Aufheizanzeige wieder auf und die Aufheizung wird fortgesetzt.
8. Läuft die eingestellte Zeit ab, lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten abkühlen, danach kann die Mehrfunktion-Heißluftfritteuse vom Behältnis abgenommen und auf eine hitzebeständige Unterlage bis zum vollständigen Abkühlen gelegt werden.

STOP *ACHTUNG! Stellen Sie nicht den heissen Aegrill auf die Silikonmatte.*

III. RICHTWERTE FÜR TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNGEN, ZUBEREITEN

Lebensmittel	Gewicht, g	Zeit, Std:Min	Temperatur, °C
Hühnerfleisch	1200	1:30	200
Rindfleisch (Staeks)	400	00:20	240
Schweinefleisch	800	01:00	200
Tigerkrevetten	200	00:10	180
Kartoffeln (Scheiben)	400	00:30	190

Die Ist-Zeit kann von den Richtwerten je nach der Beschaffenheit der Lebensmittel und je nach Geschmack abweichen.

IV. RICHTWERTE FÜR ZEITEINSTELLUNGEN, AUFTAUEN (“DEFROST”)

Lebensmittel	Gewicht, g	Zeit, Std:Min
Hühnerfleisch	500	02:00
Rindfleisch	500	02:30
Schweinefleisch	500	02:30
Tigerkrevetten	200	00:50

V. ZUBEREITUNGSTIPPS

- Bei gefrosteten Lebensmitteln tauen sie diese auf bzw. geben Sie der Zubereitungszeit 10-15 Minuten je 400 g des gefrosteten Lebensmittels zu.Zur gleichmäßigen Zubereitung und Bräunung der Speise wenden sie das Lebensmittel während der Zubereitung um.
- Legen Sie die Speise auf den Rost, damit die Heißluft sie frei umströmt und die Zubereitung beschleunigt.
- Mit zwei Rosten können Sie mehrere Speisen auf einmal zubereiten. Beachten Sie aber, dass verschiedene Lebensmittel verschiedene Zubereitungszeiten haben. Legen Sie das Lebensmittel mit der längsten Zubereitungszeit auf den unteren Rost. Anschließend legen Sie während der Zubereitung ein anderes Lebensmittel auf den oberen Rost.

- Sollen Sie mehrere Stücke auf den Rost legen, so stellen Sie sicher, dass der Mindestabstand zwischen ihnen und den Wänden des Behältnisses 2 cm beträgt. Dank diesem Abstand läuft die Heißluft innerhalb des ganzen Behältnisses frei um. Weiterhin vermeiden Sie, ein Lebensmittel auf ein anderes zu legen, um eine größere Portion auf einmal zuzubereiten, das beeinträchtigt den Umlauf der Heißluft.
- Grillen Sie auf dem oberen Rost, das Gebratene und die größeren Stücke empfiehlt sich auf den unteren Rost zu legen.

Plastikgeschirr (auch das für den Mikrowellenofen) sowie dünnes Glasgeschirr ins Behältnis nie legen. Sie können das Metall-, Keramik-Geschirr (für den Backofen) und Geschirr aus starkem Hitzeglas gebrauchen.

Typische Zubereitungsfehler

Die Speise wurde nicht bis zum Ende zubereitet

Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die zu niedrige Zubereitungstemperatur eingestellt	Die erforderliche Temperatur einstellen
Die zu kurze Zubereitungszeit eingestellt	Die erforderliche Zeit einstellen

Die Speise wird verbraten

Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die zu hohe Zubereitungstemperatur eingestellt	Die Temperatur nach unten einstellen oder das Rezept befolgen, das zu diesem Modell angepasst wurde
Die zu lange Zubereitungszeit eingestellt	Die Zubereitungszeit verkürzen oder das Rezept befolgen, das an dieses Modell angepasst wurde

Das Gebäck ist feucht geworden

Mögliche Ursachen	Abhilfe
Nicht zutreffende Zutaten verwendet, die zu viel Feuchte erzeugen (saftiges Gemüse oder Obst, gefrostete Beeren, saure Sahne o. ä.)	Die Zutaten laut dem Rezept auswählen. Versuchen Sie, die zu saftige Lebensmittel nicht zu verwenden, oder geben Sie möglichst kleine Mengen von den

Teig sitzt

Mögliche Ursachen	Abhilfe
Eier mit Zucker schlecht aufgeschlagen	Greifen Sie auf ein bewährtes Rezept (an dieses Modell angepasst) zu. Die Auswahl der Zutaten, ihr Vorbehandeln, Verhältnis der Zugabe müssen den Empfehlungen entsprechen
Der Teig zu lang mit Treibmittel gestanden	
Das Mehl nicht durchsiebt oder der Teig schlecht ausgeknetet	
Fehler beim Zugeben der Zutaten	

VI. PFLEGEN

- Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt sich, die Selbstreinigung des Gerätes durchzuführen.
- Wenn das Gerät längere Zeit ohne Funktion steht, trennen Sie es vom Netz.
- Vor der Reinigung des Produktes sicherstellen, das es vom Netz getrennt und abgekühlt wurde. Zum Reinigen weiches Tuch und milde Spülmittel verwenden.

Das Gerät nie ins Wasser und/oder andere Flüssigkeiten tauchen, eindringen der Feuchte ins eingebaute Gebläse vermeiden. Das Gehäuse der Heißluftfritteuse darf nicht im Geschirrspüler gespült werden!

Scheuernde Tücher oder Schwämme (sofern Abweichendes in dieser Anleitung nicht vereinbart ist), Schleifpasten DÜRFEN NICHT beim Reinigen des Gerätes eingesetzt werden. Verwendung von chemisch aggressiven oder sonstigen Stoffen mit Gegenständen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, ist unzulässig.

- Das Reinigen von Glasdeckel ist nach jedem Gebrauch des Gerätes zu empfehlen.
- Die Roste der Heißluftfritteuse können im Geschirrspüler gespült werden.

Gehäuse reinigen

Das Gehäuse mit einem weichen feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Mildes Reinigungsmittel ist zulässig. Um eventuelle Läufer vom Wasser oder Ränder auf dem Gehäuse zu vermeiden, empfehlen wir, seine Oberfläche trocken abzuwischen.

Schnelles Reinigen

- Die Heißluftfritteuse vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Die Glasdeckel mit einem Schwamm oder weichen Tuch mit Zugabe von Spülmittel und Warmwasser abwischen.
- Die Reste von Spülmittel entfernen.

Normales Reinigen

- Die Heißluftfritteuse vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Die Glasdeckel und das Gebläsefach mit einem Schwamm oder weichen Tuch mit Zugabe von Spülmittel abwischen, scheuernde Mittel nicht verwenden.
- Die Roste im Wasser mit Spülmittel spülen.
- Metallteile mit einem Schwamm oder weichen Tuch mit Zugabe von Spülmittel reinigen und trocken abwischen.

Selbstreinigungsfunktion

- Warmwasser ins Behältnis auf etwa 3 cm füllen.
- Ein wenig Spülmittel zugeben.
- Die Deckel aufsetzen und das Gerät ans Netz anschließen.
- Die Zeitschaltuhr auf 10-15 Minuten einstellen, das Gebläse schaltet ein.
- Den Drehregler Temperatur auf “Wash” (Selbstreinigung) einstellen.
- Schwenken Sie den Tragegriff nach unten bis zum Anschlag, um den Prozess zu starten.
- Nach der Arbeit spülen Sie das Behältnis mit Warmwasser durch, um alle Reste zu entfernen.

Verwendung von Geschirrspülmaschine

Die Gitter, der Silikon-Expander-Ring und die Silikonmatte sind spülmaschinengeeignet.

STOP *Nie waschen Sie das Gehäuse von Aerogrill in Geschirrspülmaschine!*

VII. ZUBEHÖR

Um Zubehör für die Mehrfunktion-Heißluftfritteuse REDMOND RAG-241-E zu kaufen und über neue Produkte von REDMOND zu erfahren, besuchen Sie die Web-Seite www.multicooker.com oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach.

VIII. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät schaltet nicht ein	Netzversorgung fehlt	Das Gerät an eine intakte Stromdose anschließen
Die Speise wird zu lange zubereitet	Störungen mit Netzversorgung	
	Die Heißluftfritteuse wurde nicht korrekt auf das Behältnis aufgesetzt	Die Heißluftfritteuse ohne Verkantung aufsetzen

IX. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw.).

Die Betriebsdauer und die Garantiefristen für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann).

Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. - das Herstellungsjahr des Gerätes.

Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer - 3 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.

Verpackung, Benutzungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken, en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen. Correct gebruik van het apparaat kan zijn levensduur aanzienlijk verlengen.

Veiligheidsvoorschriften

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en gebruiksinstructies van het apparaat.
- Dit apparaat is een multifunctioneel toestel voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren of in andere soortgelijke niet commerciële doeleinden. Commerciële gebruikl of elk verkeerd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een schending van deze gebruiksovereenkomst van het apparaat. De fabrikant accepteert geen enkele verantwoordelijkheid voor de mogelijke gevolgen daarvan.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet gaat aansluiten, controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (zie technische specificaties of bordje van het product).

- Gebruik een verlengsnoer ontworpen voor het stroomverbruik van het apparaat . Als u dit niet doet, kan een kortsluiting en daarmee brand van kabel veroorzaken.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Dit is dwingende eis voor bescherming tegen elektrische schokken. Bij gebruik van een verlengsnoer, zorg ervoor dat het ook geaard is.

STOP *WAARSCHUWING! Tijdens de werking van het apparaat worden zijn behuizing kom en glazen deksel worden zeer warm! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Om dat verbranding door hete stoom te voorkomen niet leunen over het apparaat wanneer het deksel wordt geopend.*

- Na gebruik sluit het apparaat af, alsmede tijdens de reiniging of verplaatsing. Trek het netsnoer uit stopcontact met droge hande. Om beschadiging van het snoer te voorkomen, trek aan de stekker maar niet het snoer zelf.
- Voer het netsnoer niet door deuropening of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat het snoer niet gedraaid en niet gebogen wordt, niet in contact komen met scherpe voorwerpen en randen van meubels.

STOP *LET OP: accidentele schade aan het netsnoer kan een schade en elektrische schok veroorzaken die vallen niet onder de garantie. Beschadigde stroomkabel dient alleen in service center te worden vervangen.*

- Plaats het apparaat niet op een zachte ondergrond, bedek het niet tijdens het gebruik, dit kan tot oververhitting en schade aan het apparaat leiden.
- Zorg ervoor dat tijdens werking de convectieoven en zijn kom op een afstand van minimaal 10 cm van brandbare materialen (gordijnen, behang, etc.) staan.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht, want vocht of vreemde voorwerpen kunnen ernstige schade veroorzaken.
- Voordat u gaat het apparaat schoonmaakt, zorg ervoor dat het van de netspanning losgekoppeld en volledig afgekoelt is. Voor het reinigen van het apparaat volg nauwgezet de instructies van de gebruiksaanwijzing op.
- Probeer scheuren en krassen te voorkomen. Als u scheuren of krassen op het oppervlak van het deksel ziet, gebruik het apparaat niet.

STOP *Het apparaat NIET in water dompelen of onder stromend water reinigen! Zorg dat er geen vocht in de ingebouwde ventilator terechtkomt.*

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.
- Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevaarlijk voor de gezondheid van het kind zijn. Hartbeklemming gevaar! Houd de verpakking buiten bereik van de kinderen.
- Het is streng verboden om het apparaat eigenmachtig te repareren of aanpassingen in zijn constructies aan te brengen, anders alle garanties komen dan te vervallen. Reparaties van het apparaat mogen alleen door een erkend servicecentrum uitgevoerd worden.

Onprofessioneel werk kan leiden tot beschadiging of ongewenste werking van het apparaat en verwondingen of materiële schade.

STOP *LET OP! Gebruik het apparaat niet als er iets defect is.*

Technische specificatie

Model ... RAG-241-E
Capaciteit ... 700-800 W
Voltage ... 220-240 V, 50/60 Hz
Type besturing ... mechanisch
Type verwarmingselement ... halogeen
Diameter deksel ... 22,5 cm
Temperatuurregeling ... 60-250°C
Bereidingstijd ... 5-60 min
Snoerlengte ... 1,5 m

Inhoud

Convectieoven universeel ... 1 st.
Metalen rooster:

Diametr, mm	Hoogte, mm	Aantal, st.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Tang voor verwijdering van de metalen rooster ... 1 st.
Metalen onderzetter ... 1 st.
Boek “20 recepten” ... 1 st.
Gebruikaanwijzing ... 1 st.
Serviceboekje ... 1 st.
Siliconen uitbreidingsring ... 1 st.
Siliconenmatje ... 1 st.

Producent heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

Beschrijving van het apparaat A1

1. Aansluitingsindicator van het electrische stroom “Power”
2. Timerschakelaar
3. Glazen deksel uit verhard glas, diameter 22,5 cm
4. Draaghende
5. Opwarmingsidicator “Heat”
6. Temperatuurschakelaar
7. Behuizing van convectieoven
8. Set roosters
9. Tang voor verwijdering van de roostes
10. Onderzetter
11. Siliconen uitbreidingsring
12. Siliconenmatje

Besturingspaneel A2

1. Aansluitingsindicator op het electrische net “Power”
2. Positie “uit” (“Off”)
3. Tijdschaal
4. Verwarmingsindicator “Heat”
5. Temperatuurschaal
6. Positie van temperatuurschakelaar voor het ontdooien van voedsel “Defrost“
7. Positie van temperatuurschakelaar voor de zelfreinigingsregime “Wash”

Doeleinde en werkprincipe

Het apparaat is bedoeld voor gebruik met een hittebestendige kookgerei , geschikt voor deksel met diameter van 22,5 cm.

Werking van convectieoven is gebaseerd op convectie van heteluchtstromen uit electrische verwarmer binnen de kom. Lucht wordt verhit tot een hoge temperatuur door halogeen verwarmer en ventilator die is gezet in het deksel van convectieoven drijft de hete luchtstromen.

Verwarmde lucht circuleert in de kom in alle richtingen van boven naar beneden en daarna van beneden naar boven naar de ventilator, waardoor verwarmt het voedsel en brengen het tot de nodige gaarheid.

Intensiteit, de temperatuur van de luchtstroom kunnen variëren naargelang van de gekozen bereidingswijze en bereiken tot 250°C. De thermostaat van het apparaat controleert de temperatuur van de lucht, op aanwijzingen vaarvan de controller schakelt in/uit de verwarmer.

I. VOOR HET EERSTE GERUIK

Haal zorgvuldig het apparaar en accessoires uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame stickers.

Laat de waarschuwingsetiketten op hun plaats, stickers-aanwijzers (indien aanwezig) en platje met serienummer van het apparaat op zijn behuizing! Afwezigheid van serienummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen.

Veeg de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Was uitneembare delen in warm water met wat afwasmiddel. Wees voorzichtig bij het hanteren van het hakmes, hij is zeer scherp. Laat het apparaat en zijn onderdelen afdrogen.

Om vreemde geur te vermijden bij het eerste gebruik van het apparaat, maak een grondige reiniging.

Na vervoer of opslag bij lage temperaturen dient u het apparaat bij kamertemperatuur laten minimaal 2 uur staan voordat u gaat hem in gebruik nemen.

II. HET APPARAAT GEBRUIKEN

Vóó het gebruik

Vóór het gebruik, controleer dat er externe en interne zichtbare onderdelen van de universele convectieoven geen schades, wrakstukken en andere defecten hebben.

Zorg voor de passende kom (niet inbegrepen). De kom moet van hittebestendig materiaal gemaakt zijn en voldoen aan de diameter van het glazen deksel van het apparaat (22,5 cm) of buitenrand van silicone expander-ringvormig (27 cm). Zorg ervoor dat de kom sluit zich dicht aan de convectieoven en geen gaten (barsten) heeft die zou kunnen stoom uitlaten.

Gebruik van convectieoven

1. Breng de rooste (lage of hoge) aan in de kom, daarna leg uw voedsel op de rooster. Er moet minstens 1,5-2 cm afstand bestaan tussen het voedsek en deksel en tussen het voedsel en komwanden, dit is belangrijk voor de gelijkmatige circulatie van de hete lucht.
2. Plaats de kom op een vlakke en stabiele hittebestendig ondergrond (bij voorbeeld op een plaat of onderzetter) op afstand van minstens 10 cm van andere voorwerpen, die kunnen beschadigd raken van de hoge temperatuur, daarna plaats de universele convectieoven op de voorbereide ondergrond. Zorg ervoor dat de kom sluit zich dicht aan de convectieoven en geen gaten (barsten) heeft die zou kunnen stoom uitlaten. Gebruik het meegeleverde siliconenmatje als extra bescherming van oppervlakken tegen hoge temperatuur. Zonodig plaats de siliconen uitbreidingsring op het deksel van de heteluchtoven. Vergewis u ervan dat de onderdelen goed aan elkaar zijn gekoppeld.
3. Steek het netsnoer van de convectieoven in het stopcontact.
4. Druk de draaghendel omlaag om het apparaat in werking te stellen (bij het omhoog trekken van de draaghendel tijdens de werking zal de convectieoven automatisch uitschakelen).
5. Stel de bereidingstijd in door het draaien van de tijdschakelaar met de klok mee naar de gewenste bereidingstijd . Het controlelampje zal gaan branden. De ventilator zal gaan werken. Bereik van bereidingstijd is van 5 tot 60 minuten.
6. Stel de temperatuur volgens het bereidingsrecept in of tabel met aanbevolen instellingen en bereidingstijden door de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur te draaien.

WAARSCHUWING! Bij tegelijke gebruik van het apparaat met multikoker wordt het afgeraden om de bereidingstemperatuur van de convectieoven boven 150°C in te stellen.

7. Lampje van verwarmingsindicator zal gaan branden. De convectieoven begint te werken. Verwarmingsindicator kan uitgaan vóór het einde van ingestelde tijd, ddit laat zien dat de convectieoven heeft de gewenste temperatuur bereikt. Wanneer de temperatuur in de kom daalt onder een vooraf bepaaldel, zal de verwarmingsindicator automatisch branden en de verwarming proces hervatten.
8. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, laat het apparaat gedurende 10 minuten afkoelen, waarna kunt u universele convectieoven van de kom verwijderen en op een hittebestendige ondergrond zetten tot volledige afkoeling.

STOP *OPGELET! Plaats nooit warme heteluchtoven op het siliconenmatje.*

III. DE AANBEVOLEN KOOKTIJD EN KOOKTEMPERATUUR

Voedsel	Gewicht, g	Bereidingstijd, uur:min	Temperatuur, °C
Kip	1200	1:30	200
Rundvlees (steaks)	400	0:20	240
Varkensvlees	800	1:00	200
Tijgergarnalen	200	0:10	180
Aardappelen (schijfjes)	400	0:30	190

De bereidingstijd kan afwijken van de aanbevolen waarden afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

IV. AANBEVOLEN INSTELLINGEN VOOR ONTDOOITIJD (“DEFROST”)

Voedsel	Gewicht, g	Bereidingstijd, uur:min
Kip	500	2:00
Rundvlees	500	2:30
Varkensvlees	500	2:30
Tijgergarnalen	200	0:50

V. KOOKTIPS

- Vóór het bereiden ontdooi diepgevroren voedsel of bij het instellen van de bereidingsktijd voeg extra 10-15 minuten per 400 g. Om het voedsel gelijkmatig te bereiden en knapperige resultaat te krijgen dient u het voedsel tijdens bereiding af en toe omdraaien.
- Plaats het voedsel op de rooster, dan kan de warme lucht vrij eromheen circuleren, waardoor versnellt het bereidingsproces.
- Met behulp van de twee roosters kunt u meerdere gerechten koken. Vergeet niet dat de kooktijd afhankelijk is van de voedselsoort en het gewicht van het voedsel. Plaats het voedsel dat de langste kooktijd nodig heeft op het onderste rek. Later in het kookproces legt u het andere voedsel op het bovenste rek.
- Wanneer u meerder stukken voedsel op het metalen rek plaatst, zorg er voor dat u ten minste 2 cm tussen het voedsels en de randen van de kom laat. Via deze ruimte kan de lucht vrij door de kom van de convectiekom stromen. Vermijd ook om voedsel op elkaar te stapelen om meer in één keer te bereiden. De hete lucht moet vrij circuleren om het voedsel correct te bereiden.
- Grillen op de bovenste rek, braden op het onderste rek.

Plaats geen plastic container in de kom (tevens niet in magnetron) of in dune glaswerk. U kunt metalen, keramiesche vaatwerk (bedoeld voor gebruik in de oven) en dik hittebestendig glas gebruiken.

Voorkomende fouten bij het voorbereiden

Het gerecht is niet gaar

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Je hebt te lage kooktemperatuur ingesteld	Stel de gewenste temperatuur in
Je hebt te korte bereidingstijd ingesteld	Stel de gewenste tijd in

Gerecht wordt overgebakken

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U heeft te hoge bereidings-temperatuur ingesteld	Verlaag de bereidingstemperatuur of volg de aanwijzingen van het recept aangepast voor dit model apparaat
U heeft te hoge bereidingstijd ingesteld	Verlaag de bereidingstijd of volg de aanwijzingen van het recept aangepast voor dit model apparaat

Gebak is te nat

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er waren ongeschikte ingrediënten gebruikt, waardoor een overschot aan vocht is ontstaan (sappige vruchten of groenten, bevroren bessen, crème, enz.)	Kies ingrediënten volgens het bakrecept. Kiez geen ingrediënten die te veel vocht bevatten, of gebruik ze zoveel mogelijk in minimale hoeveelheden

Gebak is niet genoeg gerezen

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Eiren met suiker waren niet goed geklopt	Raadpleeg de gecontroleerde recept (aangepast voor dit model apparaat). Selectie van ingrediënten, methode van de voorbehandeling en proporties moeten corresponderen met de aanbevelingen
Deeg heeft te lang met bakpoeder gestaan	
U heeft bloem niet gezeefd of deeg slecht gekneden	
U heeft fouten gemaak bij het leggen van ingrediënten	

VI. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

- Voor het eerste gebruik van het apparaat is het aanbevolen om zelfreinigingsfunctie uit te voeren.
- Als u geen gebruik maakt van het apparaat voor een lange tijd, zorg ervoor dat het losgekoppeld van het stroomnet is.
- Voordat u gaat het apparaat reinigen, zorg ervoor dat het losgekoppeld van het stopcontact en volledig afgekoeld is. Voor het reinigen gebruik een zachte doek en mild wasmiddel.

Dompel het apparaat nooit in water en/of andere vloeistoffen, zorg ervoor dat er geen vocht in de ventilator tercht komt. Het is verboden om de behuizing van de convectieoven in de vaatwasmachine te wassen!

Bij het reinigen van het apparaat gebruik geen ruwe doeken of sponzen (als het niet specifiek in de handleiding wordt vermeld), schuurpasta. Het is ook VERBODEN om agressieve chemische of andere niet aanbevolen middelen te gebruiken die zijn niet aanbevolen voor het afwas van het vaatwerk.

- Reinig het glazen deksel na elk gebruik van het apparaat.
- Roosterrekjes zijn vaatwasbestendig.

Reiniging van de behuizing

Reinig de behuizing van het apparaat met een zachte vochtige keukendoek of spons. Daarbij kan een delicate wasmiddel gebruikt worden. Om eventuele watervlekken op de behuizing te voorkomen raden we om het oppervlak droog te vegen.

Snele reiniging

- Sluit de convectieoven van het stopcontact af en laat hem volledig afkoelen.
- Veeg het glazen deksel met een spons of een zachte doek genat in warm water met afwasmiddel.
- Verwijder alle sporen van de afwasmiddel.

Normale reiniging

- Sluit de convectieoven van het stopcontact af en laat hem volledig afkoelen.
- Veeg het glazen deksel en ventilator met een spons of een zachte doek genat in warm water met afwasmiddel, gebruik geen staalwol en/of schurende materialen.
- Was de roosters in water met afwasmiddel.
- Tijdens reiniging van metalen onderdelen maak gebruik van een spons of een zachte doek genat in afwasmiddel afwasmiddel en veeg ze droog.

Zelfreinigingsfunctie

- Vul een de kom met warm water ongeveer 3 cm hoog.
- Voeg wat afwasmiddel toe.
- Doe het deksel dicht en sluit het apparaat aan het stopcontact.
- Stel de timer voo 10-15 minuten in, ventilator zal biginen te werken.
- Draai de temperatuurregelaar op stand “Wash” (zelfreinigend).
- Druk de draaghendel helemaal omlaag om het apparaat laten beginen te werken.
- Wanneer u klaar bent, spoel de kom af in warm water om alle sporen te verwijderen.

Gebruik van afwasmachine

Roosters, siliconen uitbreidingsring en siliconenmatje mogen worden schoongemaakt met behulp van afwasmachine.

STOP *Gebruik nooit afwasmachines bij het reinigen van de behuizing van de heteluchtoven!*

VII. EXTRA ACCESSOIRES

Voor extra accessoires voor de universele convectieoven REDMOND RAG-241-E en informatie over nieuwe producten van REDMOND kunt u terecht op de site www.multicooker.com bij uw regionale dealer.

VIII. VOORDAT U ZICH NAAR SERVICE-CENTRUM WENDT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het doet niet	Er is geen stroom in het net	Sluit het apparaat aan het werkende stopcontact
Het gerecht wordt te lang bereidt	Stroomuitval van het net	
	Convectieoven staat niet recht op de kom gezet	Zet de convectoeoven recht zonder scheefheid

IX. GARANTIE

Dit product is gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd, het zegel en handtekening van de verkoper winkel op de originele garantiekaart. Deze garantie wordt erkend wanneer het product werd gebruikt in overeenstemming met de handleiding, wordt het niet gerepareerd of gedemonteerd of door verkeerd gebruik beschadigd, evenals de complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, kitten, etc.).

Levensduur van het product en de garantie periode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of de datum van fabricage van het product (indien de datum van verkoop niet kan worden bepaald).

Productiedatum van het toestel kan worden gevonden in het serienummer op het typeplaatje op het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de cijfers staan voor de maand, de 8te - voor het jaar van de productie.

Door de fabrikant vastgestelde levensduur van dit product is 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze term is geldig op voorwaarde dat de werking van deze producten worden vervaardigd in strikte overeenstemming met deze handleiding en de technische eisen worden voldaan.

Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recyclingprogramma's. Maakt u zorg over het milieu: gooi dergelijke prioducten niet met gewone huishoudelijke afval weg.

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale e conservarlo per riferimenti futuri. L'uso corretto del dispositivo vi aiuterà a prolungare significativamente la sua vita.

Misure di sicurezza

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio è un dispositivo multifunzionale per la cottura di cibi in ambienti domestici e può essere utilizzato in appartamenti, case di campagna, camere d'albergo, locali di servizio di negozi, uffici o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete, verificate se la tensione della batteria coincide con la tensione nominale dell'apparecchio (vedi caratteristiche tecniche o la targhetta del prodotto).

- Utilizzare la prolunga progettata per il consumo di energia del dispositivo: una mancata corrispondenza dei parametri può causare un corto circuito o un'infiammazione del cavo.
- Collegate l'apparecchio solo a una presa con messa a terra, è un requisito obbligatorio di protezione contro le scosse elettriche. Utilizzando una prolunga, assicurarsi che dispone anche di una messa a terra.

STOP *ATTENZIONE! Durante il funzionamento dell'apparecchio, il suo corpo, il recipiente e il coperchio in vetro sono molto riscaldati!Fate attenzione! Usate guanti da forno. Per evitare ustioni da vapore caldo, non appoggiarsi sopra l'apparecchio quando il coperchio è aperto.*

- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso, come pure durante la sua pulizia o movimentazione. Rimuovere il cavo con le mani asciutte, tenendolo per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione in vani di porte o vicino a fonti di calore. Assicuratevi che il cavo non è contorto né piegato e che non entra in contatto con oggetti appuntiti, spigoli e bordi di mobili.

RICORDATEVI: danni accidentali al cavo di alimentazione possono causare problemi non conformi alla garanzia, così come una scossa elettrica. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere urgentemente sostituito in un centro di servizio.

- Non installare l'apparecchio con il recipiente di servizio su una superficie morbida, non coprirlo durante il funzionamento – questo può portare a surriscaldamento e malfunzionamento.
- Accertarsi che durante il funzionamento il forno e il suo recipiente di lavoro si trovino di almeno 10 cm di distanza da materiali infiammabili (tende, carta da pareti, ecc.).
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto: la penetrazione di oggetti estranei o umidità all'interno dell'apparecchio può causare gravi danni dello stesso.
- Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla rete e completamente raffreddato. Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.

- Cercate di evitare graffi e rotture. Se trovate crepe o graffi sulla superficie del coperchio, non utilizzarlo più.

STOP *È VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio in acqua oppure metterlo sotto l'acqua corrente! Non lasciar entrare umidità nel ventilatore incorporato.*

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I materiali di imballaggio (film, schiuma plastica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Non tentare mai di riparare l'unità o fare cambiamenti nel suo design. La riparazione dell'apparecchio dovrà essere eseguita esclusivamente da uno specialista del centro di assistenza autorizzato. Lavoro non professionale può portare alla rottura dell'apparecchio, lesioni e danni alla proprietà.

STOP *ATTENZIONE! È vietato l'uso del dispositivo a eventuali malfunzionamenti.*

Caratteristiche tecniche

Forno a convezione RAG-241-E
Potenza .... 700-800 W
Tensione .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tipo di comando: .... meccanico
Tipo di elemento .... riscaldante: alogeno
Diametro del coperchio: .... 22,5 cm
Regolazione della temperatura: .... 60-250°C
Intervallo di impostazione del tempo di cottura: .... 5-60 min
Lunghezza del cavo elettrico: .... 1,5 m

Componenti

Forno a convezione universale .... 1 pz.
Griglie metalliche

Diametro, mm	Altezza, mm	Quantità, pz.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Pinze di metallo per estrarre la griglia .... 1 pz
Supporto di metallo .... 1 pz
Libro "20 ricette" .... 1 pz
Manuale d'uso .... 1 pz
Libretto di servizio .... 1 pz
Anello-espansore di silicone .... 1 pz
Tappettino di silicone .... 1 pz

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

Componenti dell'apparecchio A1

1. Indicador de conexão eléctrica "Power"
2. Cabo do temporizador
3. Tampa de vidro temperado com um diâmetro de 22,5 cm
4. Alavanca de trazer
5. Indicador de aquecimento "Heat"
6. Cabo do controlador de temperatura
7. Corpo do forno de convecção
8. Jogo de grelhas
9. Pinça para remoção da grelha

10. Suporte
11. Anello-espansore di silicone
12. Tappettino di silicone

Pannello degli strumenti A2

1. Indicador de conexão eléctrica “Power”
2. Posição “Desligado” (“Off”)
3. Escala de tempo
4. Indicador de aquecimento “Heat”
5. Escala da temperatura
6. Posição do cabo de regulador da temperatura para descongelar produtos “Defrost”
7. Posição do cabo de regulador da temperatura para o regime de auto-pulícia “Wash”

Scopo e principio di funzionamento

Il dispositivo è destinato all’uso con vassoi termoresistenti compatibili con il coperchio di 22,5 centimetri di diametro.

Il funzionamento del forno a convezione è basato su convezione di correnti d’aria dal riscaldatore elettrico all’interno della camera lavorativa. L’aria viene riscaldata ad alta temperatura dall’elemento riscaldante alogeno. Il ventilatore situato nel coperchio del forno, spinge le masse di aria calda.

L’aria riscaldata circola all’interno della camera operativa su tutte le linee dall’alto verso il basso e poi dal basso all’alto verso il ventilatore, riscaldando in tal modo i prodotti e portandoli alla condizione desiderata.

L’intensità, come pura la temperatura del flusso d’aria, può variare secondo il programma scelto e raggiungere 250°C. Il termostato che si trova all’interno del dispositivo monitora la temperatura dell’aria, a seconda della quale il controllore attiva o disattiva il riscaldatore.

I. PRIMA DI USARE L’APPARECCHIO

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori della scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione e targhetta con matricola del prodotto sul suo corpo! L’assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

Pulire l’unità con un panno umido e lasciarlo asciugare. Al primo utilizzo, l’apparecchio può emettere odore estraneo, perciò si consiglia di effettuare autopulizia dell’apparecchio. Odori estranei al primo utilizzo non evidenziano un malfunzionamento dell’apparecchio.

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare il dispositivo a temperatura ambiente almeno per 2 ore prima del suo utilizzo.

II. USO DELL’APPARECCHIO

Prima di utilizzare

Prima della cottura, assicurarsi che le parti esterne e interne visibili del forno a convezione universale non hanno danni, pezzi staccati e altri difetti.

Preparare il serbatoio di lavoro (non incluso nella fornitura). Il serbatoio dovrebbe essere di materiale resistente al calore e corrispondente al diametro del coperchio in vetro del dispositivo (22,5 cm) o al bordo esterno dell’anello espansore di silicone utilizzato (27 cm). Assicurarsi che il contenitore scelto è in contatto stretto con il forno e non ha fori (fessure) per uscita del vapore.

Uso del forno a convezione

1. Collocare la griglia (alta o bassa) nel contenitore, poi posizionare il prodotto sulla griglia. Verificare che tra il prodotto e il coperchio, nonché tra il prodotto e le pareti del recipiente vi è una distanza di almeno 1,5-2 cm: è necessario per la circolazione uniforme di aria calda.
2. Porre il contenitore su una superficie orizzontale piana e dura, termoresistente (per esempio, una piastra o un supporto) ad una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti che possono essere danneggiati da calore, poi mettere sopra il forno a convezione sul contenitore preparato. Assicurarsi che il contenitore scelto è in contatto stretto con il forno e non ha fori (fessure) per uscita del vapore. Per la protezione supplementare della superficie dall’alta temperatura, usate il tapettino di silicone presente in dotazione. Se è necessario posizionate sul coperchio del forno a convezione l’anello-espansore di silicone. Assicuratevi di sicurezza di attacco.
3. Collegare il forno a convezione alla rete elettrica.
4. Abbassare la maniglia per portare fino al fondo (se la maniglia per portare si solleva nel processo di cottura, il forno si scollega automaticamente dalla rete).
5. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di impostazione del tempo in senso orario fino al raggiungere il valore desiderato, la luce rossa si accende. Il ventilatore inizia a funzionare. L’intervallo di impostazione del tempo di cottura è da 5 a 60 minuti.
6. Impostare la temperatura di cottura secondo la ricetta o la tabella di raccomandazioni sull’uso di impostazioni della temperatura e del tempo di cottura, ruotando la manopola del termostato fino alla temperatura desiderata.

ATTENZIONE! Ad utilizzo comune dell'apparecchio con la multicottura, la temperatura di cottura impostata del forno a convezione non deve superare 150°С!

7. Il LED di riscaldamento sarà acceso. Il forno a convezione inizierà a funzionare. L'indicatore di riscaldamento può spegnersi prima della fine del tempo impostato: ciò dimostra che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata. Quando la temperatura nel serbatoio scende al di sotto di quella predeterminata, l'indicatore di riscaldamento si accende automaticamente, e il processo di riscaldamento riprende.
8. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare il forno raffreddare per 10 minuti, dopo di che è possibile togliere l'apparecchio dal recipiente e mettere su una superficie resistente al calore fino a quando si raffreddi.

STOP *ATTENZIONE! Non appoggiate il forno a convezione sul tappettino di silicone.*

III. IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE DI TEMPERATURA E DEL TEMPO DI COTTURA

Prodotto	Peso, g	Tempo, ore:minuti	Temperatura, °C
Pollo	1200	1:30	200
Manzo (bistecche)	400	0:20	240
Carne di maiale	800	1:00	200
Gamberetti	200	0:10	180
Patate (fette)	400	0:30	190

Il tempo effettivo può essere differente dai valori raccomandati, a seconda della qualità del prodotto specifico, nonché delle vostre preferenze di gusto.

IV. IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE PER IL TEMPO DI SCONGELAMENTO (“DEFROST”)

Prodotto	Peso, g	Tempo, ore:minuti
Pollo	500	2:00
Carne bovina	500	2:30
Carne di maiale	500	2:30
Gamberetti	200	0:50

V. CONSIGLI DI COTTURA

- Scongelare alimenti surgelati prima di cucinarli, o quando si installa il tempo di cottura, aggiungere 10-15 minuti per ogni 400 g del prodotto surgelato. Per una cucina uniforme e per dare ai prodotti un colore dorato uniforme, miscelare il prodotto durante la cottura.
- Mettere il cibo sulla griglia, ciò contenterà l'aria calda di circolare liberamente intorno ad esso, e accelererà il processo di cottura.
- Utilizzando due griglie, si può cucinare più piatti nello stesso tempo. Ricordavi, tuttavia, che prodotti diversi richiedono diversi tempi di cottura. Posizionare il prodotto che richiede la maggior parte del tempo di cottura, sulla griglia inferiore. Poi, durante il processo di cottura, collocare un altro prodotto sulla griglia superiore.
- Mettere alcuni pezzi del prodotto sulla griglia, ricordate che tra questi e le pareti del contenitore per la cottura deve essere di almeno 2 cm. Questo spazio permetterà l'aria calda di circolare liberamente all'interno del serbatoio. Evitare anche di mettere un prodotto sull'altro, cercando di cucinare più in una volta, affinché il cibo sia ben cotto: questo romperà la circolazione di aria calda.
- Preparare griglia nella parte superiore, frittura e grandi pezzi sulla griglia inferiore.

Non mettere nel recipiente utensili di plastica (comprese vassoi per microonde) o la cristalleria. È possibile usare vassoi di metallo, ceramica (destinati all'uso in forno) e piatti in vetro di grande spessore e resistente al calore.

Errori comuni di cottura

Il piatto non è cotto completamente

Eventuali cause	Come risolvere il problema
Avete impostato una temperatura troppo bassa di cottura	Impostare la temperatura desiderata
Avete impostato il tempo di cottura troppo piccolo	Impostare il tempo desiderato

Il piatto è rifritto

Eventuali cause	Come risolvere il problema
Avete impostato una temperatura troppo alta di cottura	Ridurre la temperatura di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello
Avete impostato il tempo di cottura troppo grande	Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello

L'infornata è troppo bagnata

Eventuali cause	Come risolvere il problema
Sono stati utilizzati ingredienti non adatti che contengono umidità eccessiva (frutti o verdure succosi, frutti di bosco surgelati, panna, ecc.)	Scegliere ingredienti secondo la ricetta di cottura. Cercate di non scegliere come ingredienti gli alimenti che contengono troppa umidità, o usateli in quantità minima possibile

L'impasto non è levato

Eventuali cause	Come risolvere il problema
Uova con lo zucchero erano mal frustati	Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di pre-trattamento, la proporzione devono rispettare le raccomandazioni contenute nella ricetta
La pasta è stata rimasta a lungo con lievito in polvere	
La farina non è stata setacciata o la pasta è stata impastata male	
Sono stati commessi errori nella posa degli ingredienti	

VI. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, vi consigliamo prevedere l'auto-pulizia dello stesso.
- Se l'apparecchio non si utilizza per un lungo periodo di tempo, assicurarsi che fosse scollegato.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e detersivo per vassoi.

⚠ *Non immergere il dispositivo in acqua e/o altri liquidi, evitare l'ingresso di umidità nel ventilatore interno. Non lavare il corpo del forno a convezione in lavastoviglie!*

ℹ *NON UTILIZZARE per la pulizia dell'apparecchio panni o spugne ruvide (se non è espressamente indicato nel manuale), paste abrasive. È altresì inaccettabile l'impiego di sostanze aggressive o altre non raccomandate per l'uso con gli oggetti a contatto con alimenti.*

- Il coperchio in vetro deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Le griglie del forno a convezione possono può essere lavate in lavastoviglie.

Pulizia del corpo

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido o spugna da cucina. È possibile usare un detersivo delicato. Per evitare possibili macchie di acqua e scolature a ghirigori sul corpo, si consiglia di strofinare la sua superficie con un panno asciutto.

Pulizia veloce

- Scollegare il forno dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- Con una spugna o un panno morbido inumidito con detersivo per piatti e acqua tiepida, pulire il coperchio di vetro.
- Eliminare tutte le tracce di detergente.

Pulizia normale

- Scollegare il forno dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- Con una spugna o un panno morbido inumidito con detersivo per piatti, pulire il coperchio e il vano ventilatore, non utilizzare lana d'acciaio e/o materiali abrasivi.
- Lavare griglie in acqua con detersivo per piatti.
- Raschiando parti metalliche, utilizzare una spugna o un panno morbido inumidito con detersivo per piatti e poi asciugare.

Funzione di auto-pulizia

- Versare l'acqua calda nel contenitore a circa 3 cm.
- Aggiungere un po' di detersivo per piatti.
- Chiudere il coperchio e collegare il forno alla rete.
- Impostare sul timer il tempo di 10-15 minuti, si accende quindi il ventilatore.
- Posizionare la manopola di regolazione della temperatura nella posizione "Wash" (auto-pulizia).
- Abbassare la maniglia per portare fino al fondo per iniziare a lavorare.
- Terminato il trattamento, risciacquare il recipiente con acqua tiepida per rimuovere tutti i residui.

Uso della lavastoviglie

La griglia, anello-espansore di silicone e il tappettino di silicone sono lavabili nella lavastoviglie.

STOP *Non lavate mai nella lavastoviglie il corpo del forno a convezione!*

VII. ACCESSORI OPZIONALI

Per poter acquistare ulteriori accessori per il forno a convezione universale REDMOND RAG-241-E e conoscere nuovi prodotti REDMOND, si prega di visitare il nostro sito www.multicooker.com o rivolgersi al vostro rivenditore locale.

VIII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Anomalia	Eventuale causa	Eliminazione
Non si accende	Manca corrente elettrica nella rete	Collegare l'apparecchio ad una presa che funzioni bene
Il piatto è cotto troppo a lungo	Interruzioni di corrente nella rete elettrica	
	Il forno a convezione non è installato bene sul recipiente	Installare il forno a livello, in una posizione allineata

IX. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla sua acquisizione. Durante il periodo di garanzia, il fabbricante si impegna ad eliminare, mediante riparazione, sostituzione di parti o di tutto il prodotto, eventuali difetti di fabbricazione causati dalla scarsa qualità dei materiali e/o di montaggio. La garanzia è valida solo se la data di acquisto viene confermata con il sigillo e la firma del negozio sulla carta di garanzia originale del venditore. Questa garanzia è riconosciuta solo se il prodotto è stato utilizzato in conformità con il manuale di istruzioni, non viene riparato o smontato o danneggiato attraverso l'uso improprio, in presenza di tutti i componenti e con la struttura integrata del prodotto. Questa garanzia non copre gli elementi di normali usura e di consumo (filtri, lampade, rivestimenti antiaderenti, sigillanti, ecc.).

La durata di servizio del prodotto e il periodo di garanzia sono calcolati a partire dalla data della vendita o della data di fabbricazione del prodotto (nel caso in cui non è possibile determinare la data di vendita).

La data di produzione del dispositivo rientra nel numero di serie che si trova sulla targhetta attaccata al prodotto. Il numero di serie è composto di 13 cifre. Caratteri 6 e 7 indicano il mese e quello 8 l'anno di fabbricazione del prodotto.

La durata di servizio dell'apparecchio impostata dal produttore è di 3 anni dalla data di acquisto. Questo periodo si ritiene valido a condizione che l'apparecchio sia utilizzato nella stretta conformità alle istruzioni e alle norme tecniche applicabili.

Confezione, manuale d'uso, così come il dispositivo stesso devono essere smaltiti in conformità con i programmi di riciclaggio locali. Dimostrate un impegno per l'ambiente: non gettate tali prodotti nei normali rifiuti domestici.

Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para referencia en el futuro. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

Medidas de seguridad

- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las medidas de seguridad y normas de explotación del producto.
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe si su voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del dispositivo (ver las especificaciones técnicas o la tarjeta de fábrica del producto).

- Utilice un alargador diseñado para el consumo de energía del dispositivo – el desajuste de parámetros puede provocar un cortocircuito o ignición del cable.
- Conecte el dispositivo sólo a los enchufes con toma de tierra - es un requisito obligatorio de protección contra las descargas eléctricas. Al usar el alargador, asegúrese de que éste también tiene toma de tierra.

STOP *¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del dispositivo su cuerpo, recipiente y la tapa de cristal se calientan! ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo al abrir la tapa.*

- Desconecte el dispositivo del enchufe después de su uso, así como durante su limpieza o traslado. Quite el cable eléctrico con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable mismo.
- No pase el cable de alimentación por los alféizares o cerca de las fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o doblado, no entré en contacto con objetos, esquinas y bordes de muebles afilados.

STOP *RECUÉRDESE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como pueden llevar a una descarga eléctrica. Un cable de alimentación dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instale el dispositivo con el recipiente de trabajo en una superficie blanda, no lo cubra mientras esté en funcionamiento – esto puede llevar a un sobrecalentamiento y mal funcionamiento del dispositivo.
- Asegúrese de que durante su funcionamiento, el horno eléctrico y su recipiente funcional estén a la distancia mínima de 10 cm de los materiales inflamables (cortinas, papel tapiz, etc.)
- Queda prohibido usar el dispositivo al aire libre – la humedad u objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo pueden causar daños graves.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y completamente enfriado. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.

- Trate de evitar los arañazos y grietas. Si encuentra grietas o arañazos en la superficie de la tapa, excluya su uso posterior.

STOP *¡Queda PHOHIBIDO sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente! Evite que la humedad penetre en el ventilador incorporado.*

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.

- Quedan prohibidas la reparación no profesional del dispositivo, así como la modificación de su construcción. La reparación del dispositivo debe realizarse exclusivamente por especialistas de un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede llevar a fallo del dispositivo, lesiones y daños a la propiedad.

STOP *¡ATENCIÓN! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.*

Características técnicas

Modelo RAG-241-E
Potencia .... 700-800 W
Voltaje .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tipo de mando .... mecánico
Tipo del elemento calefactor .... de halógeno
Diámetro de la tapa .... 22,5 cm
Regulación de la temperatura .... 60-250°C
Intervalo del ajuste del tiempo de preparación .... 5-60 min
Longitud del cable eléctrico .... 1,5 m

Equipo

Horno eléctrico universal .... 1 unidad
Parrillas de metal:

Diámetro, mm	Altitud, mm	Cantidad, unidades
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Pinzas para la extracción del tazón .... 1 unidad
Soporte de metal .... 1 unidad
Libro "20 recetas" .... 1 unidad
Manual de instrucciones .... 1 unidad
Libro de mantenimiento .... 1 unidad
Anillo expansor de silicona .... 1 unidad
Estera de silicona .... 1 unidad

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Diseño del dispositivo A1

1. Indicador de la conexión a la red eléctrica "Power"
2. Manija del temporizador
3. Tapa de vidrio de cristal templado con diámetro de 22,5 cm
4. Manija de transporte
5. Indicador del calentamiento "Heat"
6. Palanca de ajuste de temperatura
7. Cuerpo del horno eléctrico

8. Juego de rejillas
9. Pinzas para la extracción de la rejilla
10. Soporte
11. Anillo expansor de silicona
12. Estera de silicona

Panel de instrumentos A2

1. Indicador de la conexión a la red eléctrica “Power”
2. Posición «Apagado» (“Off”)
3. Escala de tiempo
4. Indicador del calentamiento ”Heat”
5. Escala de temperatura
6. Posición de la manija de control de temperatura para la descongelación de los productos “Defrost“
7. Posición de la manija de control de temperatura para l modo de autolimpieza “Wash”

Finalidad y principio de funcionamiento

El dispositivo está diseñado para su uso con la vajilla resistente al calor, compatible con tapa de 22,5 cm de diámetro.

El funcionamiento del horno eléctrico está basado en la convección de las corrientes de aire del calentador eléctrico dentro del recipiente funcional. El aire se calienta hasta una temperatura elevada con el uso de un calentador de halógeno de alta temperatura, el ventilador, situado en la tapa del horno eléctrico propulsa las masas de aire caliente.

El aire caliente circula dentro del recipiente funcional en todas las direcciones, de arriba abajo y luego de abajo hacia arriba hacia el ventilador, calentando de esta manera los alimentos y llevándolos a la condición de preparación deseada.

La intensidad, así como la temperatura de los flujos de aire puede variar en función del modo de cocción seleccionado y llegar hasta 250°C. El termostato que se encuentra dentro del dispositivo controla la temperatura del aire, y en función de sus indicaciones el controlador enciende o apaga el elemento calefactor.

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias.

¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras (si hay) y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo! La ausencia del número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

Frote el cuerpo del artículo con un paño húmedo déjelo secarse. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no significa mal funcionamiento del dispositivo. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo.

Después del transporte o el almacenamiento a bajas temperaturas es necesario dejar el dispositivo a temperatura ambiente antes de encenderlo durante al menos 2 horas.

II. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

Antes del inicio de la operación

Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas y las partes visibles internas del horno eléctrico universal no tengan daños, deterioros u otros defectos.

Prepare el recipiente funcional (no viene incluido). El recipiente debe ser de un material resistente al calor y ajustarse al diámetro de la tapa de cristal del dispositivo (22,5 cm) o al borde exterior del anillo expansor de silicona utilizado (27 cm). Asegúrese de que el recipiente esté herméticamente cerrado con la tapa y no tenga (grietas) para el escape de vapor.

Utilización del horno eléctrico

1. Coloque la parrilla (alta o baja) en el recipiente, luego coloque el producto en la parrilla. Controle que la distancia entre el alimento y la tapa, así como entre el alimento y las paredes del recipiente sea de al menos 1,5-2 cm - es necesario para una circulación uniforme de aire caliente.
2. Coloque el recipiente sobre una dura superficie plana horizontal resistente al calor (por ejemplo, cocina o soporte) a una distancia de al menos de 10 cm de otros objetos que pueden sufrir por el calor, luego coloque el horno eléctrico universal sobre el recipiente preparado. Asegúrese de que el recipiente esté herméticamente cerrado con la tapa y no tenga (grietas) para el escape de vapor. Para la defensa complementaria de la superficie de la alta temperatura utilice la estera de silicona que se encuentra en el juego completo. En caso de necesidad coloque en la tapa del aerogrill el anillo expansor de silicona.
3. Enchufe el horno eléctrico.
4. Baje el asa de transporte hasta el tope (al levantarse el asa de transporte del horno eléctrico, éste se desconectará automáticamente de la red eléctrica).

5. Ajuste el tiempo de preparación girando el regulador de ajuste de tiempo hacia la derecha hasta el valor deseado, se encenderá la luz roja. Empezará a funcionar el ventilador. El rango de ajuste el tiempo de cocción es de 5 a 60 minutos.
6. Ajuste la temperatura de preparación de acuerdo con la receta o la tabla de las recomendaciones sobre el uso de los ajustes de la temperatura y tiempo de cocción girando el mando del termostato hasta la temperatura deseada.

¡ATENCIÓN! ¡En caso de utilización conjunta con el robot de cocina no se recomienda ajustar la temperatura del horno eléctrico por encima de 150°C!

7. Se encenderá el indicador del calentamiento. El horno eléctrico empezará a funcionar. El indicador de calentamiento se apagará una vez transcurrido el tiempo establecido, lo que muestra que el horno eléctrico ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando la temperatura en el recipiente del horno eléctrico baje por debajo de la establecida, el indicador de calentamiento se encenderá automáticamente y el proceso de calentamiento se reanudará.
8. Una vez transcurrido el tiempo establecido, deje que el dispositivo se enfríe durante 10 minutos, después de lo cual se puede quitar el horno eléctrico del recipiente y ponerlo sobre una superficie resistente al calor hasta que se enfríe completamente.

STOP *¡ATENCION! No coloque el aerogrill caliente en la estera de silicona.*

III. AJUSTES DE TEMPERATURA Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

Producto	Peso,g	Tiempo, hora: min	Temperatura, °C
Pollo	1200	1:30	200
La carne de vaca (filetes)	400	0:20	240
Carne de cerdo	800	1:00	200
Langostinos	200	0:10	180
Patata (en rodajas)	400	0:30	190

El tiempo real puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

IV. LOS AJUSTES RECOMENDADOS DEL TIEMPO DE DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS ("DEFROST")

Producto	Peso, gramos	Tiempo de preparación, hora:min
Pollo	500	2:00
Ternera	500	2:30
Carne de cerdo	500	2:30
Langostinos	200	0:50

V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Descongele previamente los alimentos congelados o añade 10-15 minutos adicionales por cada 400 g del producto congelado al ajustar el tiempo de cocción. Para una preparación uniforme y obtención de una corteza dorada uniforme de la vueltas al producto en el curso de su preparación.
- Coloque los alimentos en la parrilla, esto permitirá que el aire caliente circule libremente a su alrededor y acelerará el proceso de cocción.
- El uso de dos parrillas permitirá cocinar varios platos al mismo tiempo. Recuerde, sin embargo, que diferentes productos requieren diferentes tiempos de cocción. Coloque el producto que requiera mayor tiempo de cocción en la parrilla inferior. Luego, ya durante el proceso de cocción, coloque otro producto en la parrilla superior.
- Al poner en la parrilla varios trozos del alimento, recuerde que entre ellos y las paredes del recipiente para cocinar debe haber por los menos 2 cm de distancia. Este espacio permitirá que el aire caliente circule libremente por todo el recipiente. También evite poner un alimento encima del otro en el intento de preparar simultáneamente mayor cantidad — esto impedirá la circulación de aire caliente.
- Prepare la parrilla en la parte superior y el asado y y alimentos grandes en la parrilla inferior.

No ponga en el recipiente utensilios de plástico (incluso los de microondas) o cristalería fina. Usted puede utilizar vajilla de metal, cerámica (adecuada para el uso en el horno) y vajilla de grueso cristal resistente al calor.

Errores típicos a la hora de cocinar

El plato no se ha preparada completamente

Posibles causas	Medidas de solución
Ha establecido la temperatura de cocción demasiado baja	Seleccione la temperatura necesaria
Ha establecido el tiempo de cocción demasiado corto	Establezca el tiempo de preparación necesario

El plato se sobreasa

Posibles causas	Medidas de solución
Ha establecido la temperatura de cocción demasiado alta	Baje la temperatura de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo	Acorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo

La hornada se ha quedado húmeda

Posibles causas	Medidas de solución
Se han utilizado los ingredientes poco adecuados que provocan exceso de humedad (fruta o verdura jugosa, frutas del bosque congeladas, nata agria, etc.)	Seleccione los ingredientes según la receta de la hornada. Intenta no seleccionar como ingredientes los alimentos que contienen demasiada humedad o úsalos cuando posible en cantidades mínimas

La masa no se ha fermentado

Posibles causas	Medidas de solución
Se han batido mal los huevos con el azúcar	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones
La masa se ha quedado demasiado tiempo con levadura en polvo	
No ha tamizado la harina o ha amasado mal la masa	
Se han hecho errores a la hora de colocar los ingredientes	

VI. MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

- Antes del primer uso del dispositivo se recomienda realizar la autolimpieza del dispositivo.
- Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica.
- Antes de comenzar la limpieza del dispositivo se debe comprobar si está desenchufado de la red y enfriado por completo. Con fines de limpieza se debe usar paño suave y medios para fregar vajilla no abrasivos.

Nunca sumerge el dispositivo en agua u otros líquidos, evite que la humedad entre en el ventilador incorporado. ¡Queda prohibido lavar el cuerpo del horno eléctrico en lavavajillas!

Queda PROHIBIDO el uso en la limpieza del dispositivo de paños o esponjas duras (si no se indica específicamente en el manual), pastas abrasivas. Asimismo no se permite el uso de cualquier sustancia química agresiva u otras sustancias, no recomendados para el uso con objetos que tengan contacto con la comida.

- Se recomienda limpiar la tapa de cristal después de cada uso del dispositivo.
- Se puede lavar las parrillas del horno eléctrico en lavavajillas.

Limpieza del cuerpo

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño de cocina suave y húmedo o una esponja. Se permite el uso de un detergente delicado. Para evitar posibles manchas de agua y manchas en el cuerpo del dispositivo se recomienda frotar su superficie hasta dejarla seca.

Limpieza rápida

- Desconecte el horno eléctrico de la red y deje que se enfríe por completo.
- Limpie la tapa de cristal con el uso de una esponja o un paño suave humedecido con detergente y agua tibia.
- Retire todos los restos del detergente.

Limpieza normal

- Desconecte el horno eléctrico de la red y deje que se enfríe por completo.
- Limpie la tapa y el compartimento de ventilador con el uso de una esponja o un paño suave humedecido con detergente y agua tibia, no utilice esponjas de alambre y/o materiales abrasivos.
- Lave las parrillas en agua con detergente para lavar platos.
- Al limpiar las partes de metal, utilice una esponja o un paño suave humedecido con detergente para lavar platos y luego séquelas bien.

Modo de autolimpieza

- Vierte en el recipiente unos 3 centímetros de agua caliente.
- Añada un poco de detergente para lavar platos.
- Cierre la tapa y enchufe.
- Ajuste el temporizador para 10-15 minutos, se encenderá el ventilador.
- Ponga el mango de control de temperatura en la posición “Wash” (autolimpieza).
- Baje el asa de transporte hasta el tope para empezar a trabajar con el dispositivo.
- Una vez acabado el proceso, enjuague el recipiente con agua tibia para eliminar todos los residuos.

Utilización del lavavajillas

La rejilla, al anillo expansor de silicona y la estera de silicona se pueden lavar en el lavavajillas.

STOP *¡Nunca lave el cuerpo del aerogrill en el lavavajillas!*

VII. ACCESORIOS ADICIONALES

Se puede comprar los accesorios adicionales para el horno eléctrico universal REDMOND RAG-241-E y informarse sobre las novedades de los productos REDMOND en la página web www.multicooker.com o en las tiendas de los distribuidores regionales.

VIII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

<table>
<tr><th>Avería</th><th>Posible causa</th><th>Solución de la avería</th></tr>
<tr><td>No se enciende</td><td>No hay alimentación de red</td><td rowspan="2">Conecte el dispositivo a la toma de corriente operativa</td></tr>
<tr><td rowspan="2">El plato tarda demasiado en prepararse</td><td>Los apagones de electricidad</td></tr>
<tr><td>El horno eléctrico está colocado en el recipiente con alabeo</td><td>Coloque el horno eléctrico recto, sin alabeo</td></tr>
</table>

IX. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 3 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.

Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

Medidas de segurança

- O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados por violação de normas de segurança e regras de funcionamento do produto.
- Esta unidade é um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais, quartos de hotel, lojas, escritórios ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a tensão da mesma corresponde à tensão nominal do aparelho (ver placa ou características técnicas do produto).
- Utilize o cabo de extensão projetado para o consumo de energia do dispositivo: a incompatibilidade dos parámetros pode causar um curto-circuito ou uma inflamação do cabo.

- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, é um requisito obrigatório de protecção contra choque eléctrico. Ao usar um cabo de extensão, verifique se ele também tem uma ligação à terra.

STOP *ATENÇÃO! Durante o funcionamento do dispositivo, o seu corpo, o recipiente e a tampa de vidro são muito aquecidos! Tenha cuidado! Use luvas de forno. Para evitar queimaduras de vapor quente, não se incline sobre o dispositivo quando a tampa está aberta.*

- Desligue o aparelho após a utilização, bem como durante a sua limpeza ou movimento. Retire o cabo de alimentação com as mãos secas, ao segurá-lo pela forquilha e não pelo próprio cabo.
- Não façam passar o cabo de alimentação nas portas ou perto de fontes de calor. Certifique-se de que o cabo não está torcido ou dobrado e que não entre em contacto com objectos pontiagudos, arestas vivas e bordos de mobiliário.

STOP *LEMBRE-SE: danos acidentais ao cabo de alimentação podem causar problemas que não se conformam com a garantia, bem como um choque eléctrico. O cabo de alimentação danificado deve ser urgentemente substituído em um centro de serviço.*

- Não instale o aparelho em uma superfície macia, não cubra com uma toalha ou um pano, enquanto funciona; isso pode levar a um superaquecimento e mau funcionamento da unidade.
- Certifique-se de que durante a operação o forno e seu recipiente ficam pelo menos de 10 cm longe de materiais inflamáveis (cortinas, papéis de parede, etc.).
- Não use o aparelho ao ar livre: a penetração de humidade ou objectos estranhos no interior do aparelho podem causar sérios danos ao mesmo.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se ele está desconectado da rede e totalmente frio. Siga as instrucções para limpar o dispositivo.
- Tente evitar arranhões e rachaduras. Se encontrar rachaduras ou arranhões na tampa, não a use mais.

STOP *NÃO MERGULHE o corpo do aparelho na água e não o colocar em água corrente. Não permita que a umidade penetre no ventilador embutido.*

- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.
- Não tente reparar a unidade ou alterar sua construção. A reparação do aparelho só deve ser realizada por um especialista, no centro de assistência técnica autorizado. Um trabalho pouco profissional pode levar à quebra do aparelho, ferimentos e danos materiais.

ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.

Especificações técnicas

Modelo RAG-241-E
Potência .... 700-800 W
Tensão .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tipo de controlo .... mecânico
Tipo de elemento de aquecimento .... do halogêneo
Diâmetro da tampa .... 22,5 cm
Regulação da temperatura .... 60-250°C
Faixa de tempo de cozimento .... 5-60 min.
Comprimento do cabo de alimentação .... 1,5 m

Componentes

Forno de convecção universal .... 1 pç.
Grelhas de metal

Diâmetro, mm	Altura, mm	Quantidade, pçs
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Pinça para remoção da grelha .... 1 pç.
Suporte de metal .... 1 pç.
Livro “20 receitas” .... 1 pç.
Manual de uso .... 1 pç.
Livro de serviço .... 1 pç.
Anel expansor de silicone .... 1 pç.
Tapete de silicone .... 1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

Componentes do aparelho A1

1. Indicador de conexão eléctrica “Power”
2. Cabo do temporizador
3. Tampa de vidro temperado com um diâmetro de 22,5 cm
4. Alavanca de trazer
5. Indicador de aquecimento “Heat”
6. Cabo do controlador de temperatura
7. Corpo do forno de convecção
8. Jogo de grelhas
9. Pinça para remoção da grelha
10. Suporte
11. Anel expansor de silicone
12. Tapete de silicone

Painel de controlo A2

1. Indicador de conexão eléctrica “Power”
2. Posição “Desligado” (“Off”)
3. Escala de tempo
4. Indicador de aquecimento “Heat”
5. Escala da temperatura
6. Posição do cabo de regulador da temperatura para descongelar produtos “Defrost”
7. Posição do cabo de regulador da temperatura para o regime de auto-pulícia “Wash”

Finalidade e princípio de funcionamento

O dispositivo destina-se a uso com vasilhas resistentes ao calor, compatíveis com a tampa de 22,5 centímetros de diâmetro.

O funcionamento do forno de convecção é baseado na convecção das correntes de ar do aquecedor eléctrico no interior da câmara de trabalho. O ar é aquecido a temperaturas elevadas pelo elemento de aquecimento do halogêneo. O ventilador localizado na tampa do forno, empurra as massas de ar quente.

O ar aquecido circula no interior da câmara de trabalho em todas as linhas de cima para baixo e, em seguida, a partir de baixo para cima em direcção ao ventilador, aquecendo assim os produtos e levando-os para o estado desejado.

A intensidade, como a temperatura do fluxo de ar, pode variar de acordo com o programa seleccionado e atingir 250°C. O termostato que está localizado no interior do dispositivo monitoriza a temperatura do ar, de acordo com a qual o controlador activa ou desactiva o aquecedor.

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais.

Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

Limpe o corpo da unidade com um pano húmido, deixe-os secar. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, por isso é recomendado efectuar a auto-pulícia do aparelho. Este cheiro estranho ao primeiro uso não é um mau funcionamento do aparelho.

Após o transporte ou o armazenamento a baixas temperaturas, é necessário manter o aparelho à temperatura ambiente durante pelo menos 2 horas antes da sua utilização.

II. USO DO APARELHO

Antes de usar o aparelho

Antes de cozinhar, ateste-se de que as partes externas e internas visíveis do forno não têm nenhum dano, quebras e outros defeitos. Prepare o tanque de trabalho (não incluído). O reservatório deve ser produzido de um material resistente ao calor e estar de acordo com o diâmetro da tampa de vidro do aparelho (22,5 cm) ou o bordo exterior do anel expansor de silicone utilizado (27 cm). Certifique-se que o recipiente escolhido está em estreito contacto com o forno e não têm buracos (orifícios) para a saída de vapor.

Uso do forno de convecção

1. Coloque a grelha (alta ou baixa) no recipiente, em seguida coloque o produto na grelha. Verifique que entre o produto e a tampa, bem como entre o produto e as paredes do recipiente, há uma distância de, pelo menos, 1,5-2 cm: é necessário para a circulação uniforme de ar quente.
2. Coloque o recipiente sobre uma superfície horizontal plana e dura, resistente ao calor (por exemplo, uma chapa ou um suporte), a uma distância de, pelo menos, 10 cm de outros objectos que podem ser danificados pelo calor, em seguida, coloque o forno de convecção sobre o contentor preparado. Certifique-se que o recipiente escolhido está em estreito contacto com o forno e não têm buracos (orifícios) para a saída de vapor. Para proteger a superfície da alta temperatura utilizar o tapete de silicone que se encontra no conjunto. Se necessário coloque no topo da grelha o anel expansor de silicone.
3. Conecte o dispositivo à rede eléctrica.
4. Abaixe a alavanca para trazer até ao fim (se a alavanca para trazer for levantada durante a cozedura, o forno desliga automaticamente da rede).
5. Defina o tempo de cozimento girando o regulador de tempo no sentido horário até o valor desejado, a lâmpada vermelha acende. O ventilador começa a funcionar. A faixa de ajuste do tempo de cozimento é de 5 a 60 minutos.
6. Ajuste a temperatura de cozimento de acordo com a receita ou a tabela de recomendações sobre o uso das definições da temperatura e do tempo de cozimento, girando o cabo do termostato para a temperatura desejada.

ATENÇÃO! Ao uso do aparelho com a multicozedura, a temperatura de cozedura do forno de convecção não deve exceder 150°C!

7. O indicador de aquecimento será aceso. O forno de convecção começa a funcionar. O indicador de aquecimento pode desligar antes do fim do tempo definido, o que mostra que o forno tenha atingido a temperatura desejada. Quando a temperatura no reservatório desce abaixo do que a predeterminada, o indicador de aquecimento é automaticamente ligado, e o processo de aquecimento é retomado.
8. Uma vez que o tempo definido é terminado, deixe o forno esfriar por 10 minutos, após o qual pode remover o forno de convecção universal do contentor e colocá-lo sobre uma superfície resistente ao calor até que esfrie completamente.

STOP *ATENÇAO! Não coloque a grelha quente no tapete de silicone.*

III. CONFIGURAÇÕES RECOMENDADAS PARA TEMPERATURA E TEMPO DE COZIMENTO

Produto	Peso, g	Tempo, horas:minutos	Temperatura, °C
Frango	1200	1:30	200
Carne de vaca (steak)	400	0:20	240
Carne de porco	800	1:00	200
Camarões-tigres-gigantes	200	0:10	180
Carne de vaca (steak)	400	0:30	190

O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

PRT

IV. CONFIGURAÇÕES RECOMENDADAS DE TEMPO PARA DECONGELAR PRODUTOS (“DEFROST”)

Produto	Peso, g	Tempo, horas:minutos
Frango	500	2:00
Carne de vaca	500	2:30
Carne de porco	500	2:30
Camarões-tigres-gigantes	200	0:50

V. CONSELHOS DE COZIMENTO

- Descongele os alimentos congelados antes de cozinhar, ou quando instalar o tempo de cozimento, adicione 10-15 minutos por cada 400 g do produto congelado. Para um cozimento uniforme e para dar aos produtos uma cor dourada uniforme, misture o produto durante o cozimento.
- Coloque o alimento na grelha, para que o ar quente circule livremente em torno dele, e acelere o processo de cozimento.
- Usando duas grelhas, você pode cozinhar vários pratos ao mesmo tempo. Lembre-se, no entanto, que os produtos diferentes requerem diferentes tempos de cozedura. Coloque o produto que requer o maior tempo de cozedura, na grelha inferior. Em seguida, durante o processo de cozedura, coloque um outro produto na grelha superior.
- Ao colocar algumas peças do produto na grelha, lembre-se que entre elas e as paredes do recipiente para cozinhar deve ser uma distância de pelo menos 2 cm. Este espaço permite que o ar quente circule livremente dentro do tanque. Além disso, evite colocar um produto por encima de outro, tentando cozinhar mais de uma vez, para que a comida seja bem cozida: isso vai quebrar a circulação do ar quente.
- Prepare produtos grelhados na grelha superior, assado e grandes pedaços na grelha inferior.

Não coloque louça de plástico no recipiente (incluindo louça para microondas) ou vasilhas de vidro fino. É possível utilizar as vasilhas de metal, cerâmica (para utilização no forno) e de vidro de grande espessura e resistente ao calor.

Erros comuns de cozinha

O prato não é cozido totalmente

Possíveis causas	Modos de resolver
Foi escolhida a temperatura demasiado baixa para cozinhar	Ajuste a temperatura desejada
Foi definido o tempo de cozimento demasiado pequeno	Defina o tempo desejado

O prato é frito demais

Possíveis causas	Modos de resolver
Foi escolhida a temperatura demasiado grande para cozinhar	Reduza a temperatura de cozedura ou siga a receita adequada para este modelo do dispositivo
Foi definido o tempo de cozimento demasiado grande	Reduza o tempo de cozedura ou siga a receita adequada para este modelo do dispositivo

Alimentos de massa preparados em forno são demasiado molhados

Possíveis causas	Modos de resolver
Foram usados ingredientes que não são adequados por dar humidade excessiva (frutas ou vegetais suculentos, frutas congeladas, creme, etc.)	Escolha os ingredientes de acordo com a receita de cozinha. Tente não escolher como ingredientes alimentos que contenham muita humidade, ou use uma quantidade mínima possível

A massa não cresceu

Possíveis causas	Modos de resolver
Os ovos e açúcar foram mal batidos	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A selecção dos ingredientes, o método de tratamento preliminar deles, as proporções de vários produtos devem corresponder à receita seleccionada
A massa ficou com o fermento em pó por muito tempo	
A farinha não foi peneirada ou a massa foi amassada mal	
Foram cometidos erros durante a colocação dos ingredientes	

VI. MANUTENÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização do aparelho, recomendamos que efectuar a auto-pulícia dele.
- Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo, desligue-o da rede.
- Antes de iniciar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado e completamente arrefecido. Use um pano macio e um detergente delicado para louça.

Nunca mergulhe o aparelho em água e/ou outros líquidos, evite a entrada de humidade no ventilador interno. Não lave o corpo do forno de convecção na máquina de lavar!

É VEDADO utilizar para a limpeza pano áspero ou esponja dura (se não for expressamente indicado no manual), pastas abrasivas. Também é inaceitável a utilização de qualquer substância agressiva ou outra não recomendada para uso em artigos em contacto com alimentos.

- A tampa de vidro deve ser limpa após cada utilização do aparelho.
- As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Limpeza do corpo

Limpe o corpo do aparelho com um pano macio de cozinha ou uma esponja húmida. Pode-se usar um detergente suave. Para evitar manchas e ramagens de água sobre o corpo, é aconselhável esfregar a sua superfície com um pano seco.

Limpeza rápida

- Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar completamente.
- Use uma esponja ou um pano macio humedecido com detergente e água morna para limpar a tampa de vidro.
- Remova todos os vestígios de detergente.

Limpeza regular

- Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar completamente.
- Use uma esponja ou um pano macio humedecido com detergente de lavar louça para limpar a tampa e compartimento do ventilador, não use palha de aço e/ou materiais abrasivos.
- Lave as grelhas na água com detergente.
- Para limpar peças de metal, use uma esponja ou um pano macio humedecido com detergente para louça, depois seque-as.

Função de auto-pulícia

- Despeje a água quente para dentro do recipiente de cerca de 3 centímetros.
- Adicione um pouco de detergente para louça.
- Feche a tampa e ligue o forno à rede.
- Defina o temporizador para o tempo de 10-15 minutos, em seguida, o ventilador será activado.
- Gire o botão para ajustar a temperatura na posição "Wash" (auto-pulícia).
- Abaixe a alavanca para trazer até o fundo para começar a trabalhar.
- Após o tratamento, lave o recipiente com água morna para remover todos os resíduos.

Utilización del lavavajillas

A grade, o anel expansor de silicone e o tapete de silicone podem ser lavados na máquina da louça.

STOP *Nunca lave o grelhador na máquina da louça!*

VII. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Para adquirir acessórios adicionais para o forno de convecção universal REDMOND RAG-241-E e aprender sobre novos produtos REDMOND, por favor, visite nosso website www.multicooker.com ou contacte o seu revendedor local.

VIII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Avaria	Causa eventual	Correcção do defecto
Não se ligue	Falta corrente no circuito de alimentação	Conecte o aparelho a uma tomada que funcione bem
O prato é cozido por demasiado tempo	Falta de energia na rede eléctrica	
	O forno de convecção não está instalado sobre o recipiente numa posição alinhada	Coloque o forno sem distorções, alinhar

IX. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização de borracha, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 3 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

Før du bruger dette produkt, læs grundigt denne manual igennem og gem den til senere brug som en reference. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten bærer ikke ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af sikkerhedsreglerne og anvisninger for betjening af produktet.
- Dette apparat er en multifunktionel enhed beregnet til ikke-industriel madlavning i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse, hotelværelser, lokaler for personale i butikker, kontorer og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før du kobler produktet til elnettet skal du kontrollere, om netspændingen svarer til enhedens spænding (se specifikationer eller typeskilt på produktet).

- Brug en forlængerledning, der svarer til enhedens effekt – ellers er der fare for kortslutning eller brand.
- Apparatet må kun tilsluttes til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav af regler for beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af en forlængerledning skal du sørge for, at den også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under brug af apparatet bliver kabinettet og glaslåget varme! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå forbrændinger pga varm damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug og under rengøring eller flytning af apparatet. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold i selve stikket, rev ikke i ledningen.
- Før ikke ledningen igennem døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke er snoet eller bøjet eller er i kontakt med skarpe genstande eller kanter.

STOP *HUSK: en tilfældig skade på ledningen kan forårsage forstyrrelser, der ikke dækkes af garantien, samt føre til elektrisk stød. Et beskadiget strømkabel kræver hurtig udskiftning på et servicecenter.*

- Placer apparatet på en plan overflade, det skal ikke tildækkes med håndklæde eller klud, mens det er i brug - dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Under driften af aerogrill sørg for, at den står på mindst 10 cm afstand fra brændbare materialer (gardiner, tapet osv.).
- Det er sikkerhedsfarligt at bruge produktet udendørs - fugt eller fremmedlegemer kan komme ind i enheden og forårsage alvorlige skader.
- Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Følg altid instruktionerne for rengøring af apparatet.
- Beskyt mod revner og ridser. Hvis du finder revner eller ridser på overfladen af låget, skal det ikke bruges.

STOP *Det er LIVSFARLIGT at sænke apparatet i vandet eller placere det under rindende vand. Lad ikke vandet komme ind i den indbyggede ventilator.*

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Emballage (film, skumnylon m. m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller gøre ændringer i dets konstruktion. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Dårligt udført reparation kan føre til funktionsfejl, personlig skade og skade på ejendom.

STOP

OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.

Teknisk data

Model ...RAG-241-E
Effekt ... 700-800 W
Spænding ... 220-240 V, 50/60 Hz
Styring ...mekanisk
Varmeelement ...halogen
Låg diameter ... 22,5 cm
Temperatur justering ... 60-250°C
Interval af kogetid ...5-60 min
Ledningslængde...1,5 m

Indhold

Aerogrill...1 stk.
Metalriste:

Diameter, mm	Højde, mm	Antal, stk.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Tang for at fjerne gitter ...1 stk.
Metal stand...1 stk.
Bog "20 opskrifter"...1 stk.
Brugsanvisning...1 stk.
Servicebog ...1 stk.
Silikone ring expander...1 stk.
Silikone måtte ...1 stk.

Da vi konstant udvikler vores produkter forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af vores produkter uden forudgående varsel.

Apparatets konstruktion A1

1. Indikator af tilslutning til elnet "Power"
2. Timer
3. Låg af hærdet glas, diameter 22,5 cm
4. Bærehåndtag
5. Opvarmningsindikator "Heat"
6. Temperaturindstilling
7. Hus
8. Gitterset
9. Tang for at fjerne gitter
10. Stand
11. Silikone ring expander
12. Silikone måtte

Instrumentbræt A2

1. Indikator af tilslutning til elnet "Power"
2. "AF" stilling ("Off")
3. Tidskala
4. Opvarmningsindikator "Heat"
5. Temperaturskala
6. Position for regulering af temperatur for optøning "Defrost"
7. Position for regulering af temperatur for selvrensning "Wash"

Anvendelse og arbejdsprincip

Apparatet er beregnet til brug med varmebestandig kogegrej, der er kompatibel med låg 22,5 cm i diameter

Aerogrill er baseret på konvektionsprincippet, når en luftstrøm fra den elektriske varmelegeme bevæger sig inde i arbejdskammeret. Luften opvarmes ved hjælp af halogen varmelegeme, en blæser, der er placeret i låget af aerogrill, sætter den varme luft i bevægelse.

Opvarmet luft cirkulerer inde i arbejdskammeret i alle retninger fra bund til top og omvendt og dermed opvarmer og tilbereder råvarer.

Hastighed og temperaturen af luftstrømmen kan variere afhængigt af den valgte tilberedningsmåde og kan nå op til 250°C. Termostaten overvåger lufttemperaturen og controlleren tænder eller slukker varmeapparatet.

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og salgsklistermærker.

Beholde venligst på plads advarselsklistermærker, henvisninger og serienummer, der findes på produktet! I fald der findes ingen serienummer på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk.

Tør kabinettet med en fugtig klud og lad det tørre. Ved første brug kan en frem-med lugt forekomme, derfor anbefales selvrensning. Ved første brug kan frem-med lugt forekomme, det er normalt og ikke er et tegn på defekt.

Efter transport eller opbevaring ved lave temperaturer skal apparatet stå ved stuetemperatur i mindst 2 timer før det bliver tændt.

II. DRIFT

Inden du begynder at bruge apparatet

Før madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af apparatet har ingen tegn på skader, brud eller andre defekter.

Gør en tilberedningsbeholder klar (medfølger ej) Beholderen skal være af varmebe-standigt materiale og svare til glaslåget i diameter (22,5 cm) eller ydre kant på sili-konering af udvider-type (27 cm). Sørg for, at beholderen er i tæt kontakt med aerogrill og har ingen utætheder, hvor damp kan komme ud.

Anvendelse

1. Sæt gitteret (høj eller lav) ind i beholderen, derefter placer råvarerne på gitteret. Sørg for, at afstanden mellem råvarerne og låget, samt mellem råvaren og siden af beholderen var mindst 1,5-2 cm - det er nødvendigt for ensartet cirkulation af varm luft.
2. Beholderen anbringes på en fast, plant, varmebestandigt underlag (f.eks på en ovn) på en afstand mindst 10 cm fra andre genstande, der kan være beskadiget af varmen, og derfter placer aerogrill ovenpå den klargjorte beholder. Sørg for, at beholderen er i tæt kontakt med aerogrill og har ingen utætheder, hvor damp kan komme ud. For yderligere beskyttelse overfladen mod varmen brug medfølgende silikone måtte. Om nødvendigt sæt silikone ring expander på låget. Sørg for, at kontakten er sikker.
3. Slut apparatet til elnettet.
4. Før bærehåndtaget helt ned (når bærehåndtaget er løftet kobles appa-ratet automatisk fra elnettet).
5. Indstil tilberedningstiden ved at dreje regulator af tid med uret til den ønskede værdi, rødt indikator lyser op. Ventilator starter. Tidsindstilling er fra 5 minutter til 60 minutter.
6. Ved at dreje termostatknappen til den ønskede temperatur indstil tem-peraturen efter opskriften eller efter værdier i tabellen.

OBS! Ved brug sammen med Multikoger skal temperaturen ikke sættes højere end 150°C!

7. Temperaturindikator lyser. Apparatet kommer i gang Varmeindikatoren kan slukkes før tiden, det viser, at aerogrill har nået den ønskede tempe-ratur. Når temperaturen i tanken falder under en sat værdi, vil varmein-dikatoren tændes automatisk og opvarmningen genoptages.
8. Så snart den indstillede tid er gået, lad apparatet køle af i 10 minutter, hvorefter du kan fjerne med en aerogrill og sætte den på en varmebe-standig overflade, til den køler af fuldstændig.

STOP *OBS! Anbring ikke varm aerogrill på silikone måtte.*

III. VEJLEDENDE INDSTILLINGER AF TEMPERATUR OG TILBEREDNINGSTID

Vare	Vægt, g	Tid, timer:minutter	Temperatur, °C
Hønsekød	1200	1:30	200
Oksekød (bøffer)	400	0:20	240
Svinekød	800	1:00	200
Rejer	200	0:10	180
Kartofler (skiver)	400	0:30	190

Den reele tid kan afvige fra de vejlednde værdier afhængigt af kvaliteten rå-varer, samt af dine smagspræferencer.

IV. VEJLEDENDE TID OG TEMPERATUR FOR OPTØNING (“DEFROST”)

Vare	Vægt, g	Tid, timer:minutter
Hønsekød	500	2:00
Oksekød	500	2:30
Svinekød	500	2:30
Rejer	200	0:50

V. TIPS

- Frosne fødevarer skal optøs før de lægges ind, ellers kan du også lægge 10-15 minutter til per 400 g, når du sætter kogetiden. For at maden bliver opvarmet jævnt og får en jevn skorpe skal maden vendes under madlavningen.
- Læg maden på gitteret, så at varm luft kan cirkulere frit omkring retten og madlavning foregår hurtigere.
- Ved hjælp af to gittere kan du tilberede flere retter på en gang. Du skal huske dog, at forskellige produkter kræver forskellige tilberedningstider. Den ret, der kræver mest tid, skal placeres på det nederste gitter. Under madlavningen placeres den anden ret på det gitter, der er højere.
- Når du lægger madstykkerne på gitteren, husk at der skal være mindst 2 cm mellem dem og beholderens sider. Denne afstand vil lade den varme luft cirkulere frit. Undgå at lægge stykkene oven på hinanden, da dette vil forhindre den varme luft at cirkulere.
- Grillede retter laves på toppen, stegeretter og store stykker på den nederste gitter.

Læg ikke plast køkkengrej ind i beholderen (herunder egnet for mikrobølgeovn) eller genstande af fin glas. Du kan bruge køkkengrej af metal, keramik (beregnet til brug i ovne) eller i tykt varmebestandigt glas.

Typiske fejl ved madlavning

Retten er ikke gjort færdig

Mulig årsag	Løsningsmåder
Den indstillede temperatur er for lav	Indstil den korrekte tilberedningstemperatur
Kogetiden er for kort	Indstil den riktige tilberedningstid

Retten brænder til

Mulig årsag	Løsningsmåder
Den indstillede temperatur er for høj	Reducer tilberedningstemperatur eller følg opskriften, der er tilpasset denne model
Kogetiden er for lang	Reducer tilberedningstid eller følg opskriften, der er tilpasset denne model

Bagværk er klæg

Mulig årsag	Løsningsmåder
Uegnede ingredienser, der giver for meget fugt (saftige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme fraiche osv.)	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Du må vælge ingredienser, der ikke indeholder for meget vand, eller bruge dem i minimumsmængder

Bagværket har ikke hævet op

Mulig årsag	Løsningsmåder
Æg med sukker blev pisket ikke godt nok	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift
Dejen har stået for længe	
Du er har ikke sigtet melet eller dejen var æltet dårligt	
Fejl under indlægningen af ingredienserne	

DNK

VI. VEDLIGEHOLDELSE

- Inden for den første brug lade apparatet køre en selvrensning.
- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørg for at afbryde det fra elnettet.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mild opvaskemiddel kan bruges.

Sænk aldrig apparatet ned i vandet og/eller andre væsker, beskyt den indbyggede blæser mod vandet. Apparatets hus skal aldrig vaskes i opvaskemaskinen!

Ved rengøring af apparatet skal IKKE bruges slibeservietter eller stålsvampe (omend det er angivet i manualen), samt slibepasta. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

- Glaslåg skal rengøres efter hver brug.
- gitterne kan vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af kabinettet

Rengør kabinettet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuelt kan en mild vaskemiddel også anvendes. For at eventuelle pletter af vand osv ikke kan dannes på kabinettet anbefales det at tørre overfladen helt tør.

Hurtig rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten, lad apparatet køle af.
- Rengør glaslåget ved hjælp af en svamp eller en blød klud, opvaskemiddel og varmt vand.
- Fjern alle rester af rengøringsmiddel.

Normal rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten, lad apparatet køle af.

- Rengør ved hjælp af en svamp eller en blød klud, opvaskemiddel og varmt vand rengør låget og blæserhuset. Stålbørster og/eller slibemidler skal ikke anvendes.
- gitterne kan rengøres med vand, tilsat opvaskemidler.
- Rengør metaldele ved hjælp af en svamp eller en blød klud og varmt vand tilsat opvaskemiddel, derefter tørres helt.

Selvrensning

- Hæld ca. 3 cm varmt vand ind i beholderen.
- Tilsæt en smule opvaskemiddel.
- Luk låget, sæt spændingen på.
- Indstil timeren på 10-15 minutter, blæseren vil komme i gang.
- Sæt temperaturregulatoren i position "Wash" (selvrensning).
- Sænk bærehåndtaget helt ned til det stopper.
- Når selvrensning er klar, skyl beholderen med varmt vand for at fjerne evt rester.

Rengøring i en opvaskemskine

Gitter, silikone ring expander og silikone måtte kan vaskes i opvaskemaskine.

STOP *Vask aldrig aerogrillenhed i opvaskemaskinen!*

VII. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RAG-241-E eller lære om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på www.multicooker.com, eller i butikkerne hos autoriserede forhandlere.

VIII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad det kan gøres
Apparatet tændes ikke	Ingen strømforsyning fra nettet	Slut apparatet til en stikkontakt, der fungerer
Retten tilberedes for længe	Afbrydelser af spændingen i elnettet	
	Apparatet står på en ujævn overflade	Placer apparatet jævnt, dvs helt plant

IX. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti genkendes kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skillet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv.).

Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. - år af produktionen.

Producenten har sat produktets livetid - 3 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.

Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.

Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge apparatets levetid.

Sikkerhensregler

- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og uriktig bruk av apparatet.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging og husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet, hotellrom, lokaler for personalet i butikker, kontorer eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før du kobler apparatet til strømnettet, kontroller at spenningen i apparatet samsvarer med dets merkespenning (se tekniske spesifikasjoner eller typeskiltet på apparatet).
- Bruk en skjøteledning beregnet for apparatets strømforbruk – uoverenstemmelse kan forårsake kortslutning eller forbrenning av kabel.

- Apparatet skal bare kobles til en jordet stikkontakt – dette er et obligatorisk krav til beskyttelse mot elektrisk støtt. Når en skjøteledning brukes, sørg for at den er også jordet.

STOP *ADVARSEL! Apparatets overflate, beholderen og glasslokk blir oppvarmet under matlaging! Vær forsiktig! Bruk kjøkkenhansker. For å unngå skjoldning ikke bøye deg ned over apparatet når lokket åpnes.*

- Ta apparatets støpsel ut av stikkontakten etter bruk samt under rengjoring og flytting. Ta strømledning ut av stikkontakten med tørre hender, unngå å dra i ledningen.
- Ikke legg strømledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Pass på at ledningen ikke er vridd eller bøyd og ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, hjørner og kanter av møbler.

STOP *Husk: utilsiktet skade på strømledningen kan føre til funksjonssvikt som garantien gjelder ikke, også kan førårsake et elektrisk støt. En skadet strømledning må straks bli erstattet i et servicesenter.*

- Ikke plasser apparatet med en arbeidsbeholder på et mykt underlag, ikke dekk det med et håndkle eller en serviett under matlaging - dette kan føre til overoppvarming og funksjonssvikt.
- Kontroller at luftgrillen og dens arbeidsbeholder under drift er plassert minst 10 cm fra brennbare materialer (gardiner, tapeter, etc.).
- Luftgrillen må ikke brukes utendørs – hvis en væske eller fremmedlegemer kommer inn i apparatet det kan føre til alvorlige skader.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmen og fullstendig avkjølt. Følg rengjorings instruksjoner nøye.
- Prøv å unngå riper og sprekker. Hvis du finner sprekker eller riper på overflaten av lokket, ikke bruk det.

STOP *DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann! Unngå å få vann i den innebygde viften.*

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har

fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.

- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Aldri prøv å selvstendig reparere apparatet eller endre dets konstruksjon. Alle reparasjonsarbeid skal utføres av et godkjent servicesenter. Disse arbeidene ikke utført av fagmenn kan forårsake apparatets svikt, personskader eller skader på eiendom.

STOP *ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell RAG-241-E
Kapasitet .... 700-800 W
Spenning .... 220-240 V, 50/60 Hz
Styringstype .... mekanisk
Type av varmeelement .... halogen
Lokkets diameter .... 22,5 cm
Regulering av temperatur .... 60-250°C
Tidsomfang for tilberedning .... 5-60 min
Strømlednings lengde .... 1,5 m

Oversikt over deler

Universiell luftgrill .... 1 stk.
Metalliske gitre:

Diameter, mm	Høyde, mm	Antall, stk.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metalltang for å ta et gitter ut .... 1 stk.
Metallplate .... 1 stk.
Oppskriftsbok "20 oppskrifter" .... 1 stk.
Bruksanvisning .... 1 stk.
Garantibok .... 1 stk.
Silikon ring-ekspander .... 1 stk.
Silikon matte .... 1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Apparatets innretning A1

1. Indikator av tilkobling til strømnett "Power"
2. Tidsurs knott
3. Glasslokk av herdet glass med diameter 22,5 cm
4. Bærehåndtak
5. Oppvarmingsindikator "Heat"
6. Temperaturjusterings knott
7. Luftgrillens kasse
8. Gittersett
9. Tang for å ta et gitter ut
10. Stativ
11. Silikon ring-ekspander
12. Silikon matte

Betjeningspanell A2

1. Indikator av tilkobling til strømnett "Power"
2. Stilling "Slå av" ("Off")
3. Tids skala
4. Oppvarmingsindikator "Heat"
5. Temperaturskala
6. Stilling av temperaturjusteringsknott for avriming av matvarer "Defrost"
7. Stilling av temperaturjusteringsknott for selvrensfunksjon "Wash"

Formål og driftsprinsipp

Apparatet er beregnet for bruk med et varmebestandig kjøkkenutstyr med lokk av 22,5 cm diameter.

Virkning av en luftgrill er basert på konveksjon av luftstrømmer fra et elektrisk varme-element inne i arbeidsbeholderen. Et halogent varmeapparat varmer luften opp til høye temperaturer, viften som ligger i lokket av luftgrill setter varm luft i bevegelse.

Varm luft sirkulerer inne i arbeidsbeholderen i alle retninger fra topp til bunn og deretter fra bunnen opp til viften og dermed varmer matvarene og bringer dem til ønsket tilberednings tilstand.

Intensitet like som temperaturen av luftstrømmer kan endres avhengig av valgt tilberedningsmodus og kan oppnå 250°C. Termostaten som er plassert inne i apparatet overvåker temperaturen av luften, og en kontroller slår på eller av varmeelementet i henhold til temperaturverdiene.

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Forsiktig ta apparatet og tilbehør ut av boksen. Fjern all emballasje og rekla-meskiltene.

Sørg for å bevare på plass varselskiltene, klistremerker (om de finnes) og merke med produktets serienummer på utvendig overflate av apparatet! Mangel av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice.

Rengjør apparatet med en fuktig klut og la det tørke. Ved første gangs bruk kan det oppstå en fremmed lukt, derfor selvrensing anbefales. En fremmed lukt ved første gangs bruk er ikke noe feil eller apparatets funksjonssvikt.

Etter transportering eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

II. APPARATETS DRIFT

Før å sette apparat i gang

Før å begynne å lage mat kontroller at alle synlige utvendige og innvendige deler av luftgrill har ikke noen skader eller andre defekter.

Forbered en arbeidsbeholder (ikke inkludert i luftgrillens sett). Beholderen bør være laget av et varmebestandig materiale og ha en diameter som tilsvarer apparatets glasslokk (22,5 cm) eller ytre kan på ekspansjonsring i silikon (27 cm). Kontroller at beholderen er i tett kontakt med luftgrillen og har ingen hull (sprekker) hvor damp kan gå ut.

Bruk av luftgrill

1. Sett et gitter (høyt eller lavt) inn i beholderen, deretter legg en matvare på gitteret. Kontroller at avstanden mellom matvaren og lokket samt mellom matvaren og vegger av beholderen er minst 1,5-2 cm noe som er nødvendig for en jevn sirkulasjon av varm luft.
2. Plasser beholderen på en fast jevn horisontal og varmebestandig overflate (for eksempel, på en ovn eller metallplate) på avstanden minst 10 cm fra andre gjenstander som kan bli skadet av høy temperatur, deretter sett luftgrill oppå den forberedte beholderen. Kontroller at den valgte beholderen er i tett kontakt med luftgrillen og har ingen hull (sprekker) hvor dampen kan gå ut. For ekstra beskyttelse av overflaten mot høy temperatur bruk silikon matte som er inkludert i leveringssett. Sett silikon ring-ekspander på luftgrillens lokk om nødvendig. Kontroller at tilkoblingen er sikker.
3. Koble luftgrillen til strømnett.
4. Senk bærehåndtaket til det stopper (når du løfter bærehåndtaket under luftgrillens drift vil den bli automatisk slått av strømnett).
5. Instill tilberedningstid med å snu regulator for tidsinstilling med sola til ønsket verdi, den røde lys vil bli aktivert. Viften vil begynne å virke. Tidsomfang for tilberedning er 5-60 minutter.
6. Instill tilberedningstemperatur ifølge oppskriften eller tabellen for anbefalte temperaturinnstillinger og tilberedningstid, for å innstille temperaturen snu justeringsknott til ønsket verdi.

ADVARSEL! Hvis du bruker luftgrillen sammen med en multikoker bør tilberedningstemperatur ikke overstige 150°C!

7. Oppvarmingsindikator vil lyse. Luftgrillen begynner å virke. Oppvarmingsindikator kan slås av før den innstilte tid, det betyr at ønsket temperatur for luftgrillen er oppnådd. Når temperaturen i beholderen blir lavere enn den innstilte temperaturen, vil oppvarmingsindikatoren bli automatisk slått på og oppvarmingsprosess vil starte på nytt.
8. Etter at den innstilte tiden blir ute, la luftgrillen avkjøles i 10 minutter, deretter kan du ta luftgrillen av beholderen og sette på et varmebestandig underlag opp til den blir helt avkjølt.

STOP *VIKTIG! Ikke sett varm luftgrill på silikon matte.*

III. ANBEFALTE INNSTILLINGER FOR TEMPERATUR OG TID AV TILBEREDNING

Matvare	Vekt, g	Tid, time:min	Temperatur, °C
Kylling	1200	1:30	200
Oksekjøtt (biffer)	400	0:20	240
Svinekjøtt	800	1:00	200
Reker	200	0:10	180
Poteter (båter)	400	0:30	190

Den reelle tilberedningstid kan vøre forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

IV. ANBEFALTE TIDSINSTILLINGER FOR AVRIMING AV MATVARER (“DEFROST”)

Matvare	Vekt, g	Tid, time:min
Kylling	500	2:00
Oksekjøtt	500	2:30
Svinekjøtt	500	2:30
Reker	200	0:50

V. TIPS FOR TILBEREDNING

- På forhånd avrim frosne matvarer eller tillegg ekstra 10-15 minutter per hver 400 g av en frossen matvare når du instiller tilberedningstid. For jevn tilberedning og for å få en gul skorpe vend matvarer under tilberedning.
- Legg maten på et gitter, det lar varm luft å fritt sirkulere rund maten og gjør tilberedningsprosess raskere.
- Bruk av to gitre lar deg mulighet til å lage flere retter samtidig. Men husk at forksjellige retter krever forskellig tilberedningstid. Legg matvaren som krever mer tilberedningstid på det nedre gitteret. Senere under tilberedning av denne matvaren legg den andre matvaren på det øvre gitteret.
- Når du legger flere matbiter på et gitter husk at avstanden mellom dem og vegger ev beholderen bør være minst 2 cm. Denne avstanden lar varm luft å fritt sirkulere rundt hele beholderen. Unngå å legge en matvare oppå den andre for å lage mer mat på en gang, fordi det hindrer luftsirkulasjon.
- Tilbered grillen på det øvre gitteret, og steik samt store matvarer på det nedre.

Ikke legg i beholderen plastkjøkkentøy (inkludert kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn) eller kjøkkentøy av tynt glass. Du kan bruke metallisk, keramisk (for bruk i ovn) kjøkkentøy eller kjøkkenytstyr av tykt varmebestandig glass.

Vanlige feil ved tilberedning

Retten er ikke helt ferdig

Mulig årsak	Løsning
Du innstilte altfor lav tilberedningstemperatur	Sett den temperaturen som trenges for tilberedning av den valgte matvaren
Du innstilte altfor kort tilberedningstid	Sett den tiden som trenges for tilberedning av den valgte matvaren

Maten er overstekt

Mulig årsak	Løsning
Du innstilte altfor høy tilberedningstemperatur	Reduser tilberedningstemperatur eller følg oppskriften som er tilrettelagt for denne modellen av luftgrill
Du innstilte altfor lang tilberedningstid	Reduser tilberedningstid eller følg oppskriften som er tilrettelagt for denne modellen av luftgrill

Bakverk er fuktig

Mulig årsak	Løsning
Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, rømme osv.)	Velg ingredisenser i samsvar med oppskriften. Ikke bruk ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder

Bakverk har ikke hevet seg

Mulig årsak	Løsning
Egg med sukker er dårlig pisket	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagd for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredisener, behandlingsmåte og mengde må tilsvare den valgte oppskriften
Deigen med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge	
Du har ikke siktet mel eller deigen var dårlig eltet	
Feil legging av ingrediensene	

VI. VEDLIKEHOLD

- Før første bruk anbefales å utføre selvrensing av apparat.
- Hvis du ikke bruker apparatet over lang tid kontroller at det er koblet fra strømmen.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømnettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og mildt oppvaskmiddel.

Aldri dypp apparatet i vann og/eller andre væsker, unngå at vannet kommer inn i den innebygde viften. Aldri vask luftgrillen opp i oppvaskmaskin!

DET ER FORBUDT å rengjøre apparatet med grove kluter eller svamper (med mindre det er angitt i bruksanvisningen) eller med slipepasta. Ikke bruk for rengjøring kjemiske aggressive stoffer eller andre stoffer som ikke er anbefalt for bruk med gjenstander som kommer i kontakt med mat.

- Glasslokket bør rengjøres etter hver bruk.
- Gittere kan vaskes opp i oppvaskmaskin.

Rengjøring av apparatets overflate

Rens overflaten av apparat med en myk fuktig kjøkkenserviett eller med svamp. Du kan også bruke et mildt rensemiddel. For å unngå flekker på apparatets overflate anbefaler vi å tørke den grundig.

Hurtig rensing

- Koble luftgrillen fra strømnett og la den fullstendig avkjøles.
- Med hjelp av en svamp eller en myk klut fuktet i oppvaskmiddel og varmt vann tørk glasslokket.
- Fjern alle rester av oppvaskmiddelet.

Vanlig rensing

- Koble luftgrillen fra strømnett og la den fullstendig avkjøles.
- Med hjelp av en svamp eller en myk klut fuktet i oppvaskmiddel og varmt vann tørk glasslokket og viften, ikke bruk stålull og/eller slipepasta.
- Vask gitre i vann med oppvaskmiddel.
- Når du renser metalldeler bruk en svamp eller en myk klut fuktet i oppvaskmiddel og deretter tørk grundig metalldelene.

Selvrensing

- Hyll varmt vann opp i beholderen på 3 cantimeters nivå.
- Tilsett litt oppvaskmiddel.
- Lukk lokket ok koble til strømnett.
- Sett tidsuret på 10-15 minutters tid, viften vil bli aktivert.
- Sett temperaturjusterings knott i stilling "Wash" (selvrensing).
- Senk bærehåndtak til det stopper for å begynne selvrensings prosess.
- Etter slutten av selvrensing skyll beholderen med varmt vann for å fjerne rester av oppvaskmiddel.

Bruk av oppvaskmaskin

Gitre, silikon ring-ekspander og silikon matte kan vaskes i oppvaskmaskin.

STOP *Aldri vask luftgrillens skrog i oppvaskmaskin!*

VII. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterliggere tilbehør til univerisell luftgrill REDMOND RAG-241-E eller få vite om nye produkter REDMOND på hjemmeside www.multicooker.com eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VIII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICE-SENTER

Feil	Mulig årsak	Eliminering av feil
Apparat virker ikke	Det er ingen strøm	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt
Retten lages altfor lenge	Det er svikt i strømforsyning	
	Luftgrillen er ujevnt plassert på et underlag	Sett luftgrillen jevnt på et underlag

IX. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på to år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, lyspærer, non-slipp belegg, tetninger osv.). Produktets levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).

Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av tretten tegn. Den sekste og den syvende tegn betyr måned og den åttende betyr år av apparatets produksjon.

Produktets levetid fastsatt av produsenten er 3 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.

Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast slike produkter sammen med vanlig avfall.

Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du apparaten på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.

Säkerhetsåtgärder

- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som är orsakade av bristande efterlevnad av säkerhetskrav och bruksregler av apparaten.
- Denna elapparat som avsetts för matlagning kan användas i lägenheter, villor, hotellrum, tekniska rum i affärer, på kontor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
- Före avkoppling i ledningsnät vänligen kontrollera om dess spänning motsvarar en faktisk spänning av apparaten (se: tekniska specifikationer eller en tillverkningsskylt av apparaten).
- För säkerhetsändamål ska apparaten sättas endast i de jordade eluttagen. Annars motsvarar inte apparaten krav av elstötsskydd.

- Sätt apparaten endast i de jordade eluttagen, det är ett skyddskrav mot elstötar. Kontrollera att ledningstråden är jordad.

STOP *OBS! Apparatens kropp, behållare och glaslock uppvärms vid bruk! Var försiktigt! Använd grytlappar. Luta inte över apparaten när öppnar locket för att undvika brännskador.*

- Koppla apparaten av elnätet efter användning samt vid rengöring och överföring av apparaten. Ta ut elsladden med torra händer, håll den vid elkontakten, inte tråden.
- Lägg inte tråden vid dörrar och värmekällor. Kontrollera att tråden inte vänder sig och inte böjs, inte rör skarpa föremål, hörn och möbelns hörn.

STOP *KOM IHÅG: skador av tråden kan leda till fel som inte motsvarar garantivillkor och till elströmsskador. Den skadade tråden ska ersättas strax i service center.*

- Placera inte apparaten med en behållare på en mjuk yta. Täck inte apparaten vid bruk, det kan leda till överhettning och fel i apparatens funktion.

- Kontrollera att varmluftsugnen och behållaren placeras på avstånd i minst 10 cm från lättantända material (gardiner, tapeter osv.).
- Bruket är förbjudet i öppna rymmen – vatten eller obehöriga föremål kan hamna inne i apparatens kropp och leda till stora skador.
- Kontrollera att apparaten är avkopplad före rengöringen. Följ bruksanvisning om rengöringen av apparaten.
- Kontrollera att det inte finns sprickor och repor på kroppen. Ser du antingen sprickor eller repor på lockets yta undvik vidare användning av apparaten.

STOP *DET ÄR FÖRBJUDET att placera apparatens kropp under vatten eller sätta den under vattenstråle! Se till att vatten inte hamnar i den inbyggda fläkten.*

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska

inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.

- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
- En fristående reparation av apparaten och byte i dess konstruktion är förbjudna. Alla servicearbeten ska genomföras i en auktoriserad service center. Oprofessionellt genomförda arbetet kan följa till brytande av apparaten, skadegörande och åverkan av tillhörigheten.

STOP *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

Tekniska specifikationer

Modell RAG-241-E
Effekt .... 700-800 W
Spänning .... 220-240 V, 50/60 Hz
Typ av kontroll .... mekanisk
Typ av värmeelement .... halogen
Diameter av loss .... 22,5 cm
Temperaturreglering .... 60-250°C
Tid av tillagningsintervall .... 5-60 min
Längd av elsladd .... 1,5 m

Översikt

Universell varmluftsugn .... 1 st.
Metallgaller:

Diameter, mm	Höjd, mm	Antal, st.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metallpincett att ta ut galler .... 1 st.
Metallunderlag .... 1 st.
“20 recept” bok .... 1 st.
Bruksanvisning .... 1 st.
Servicebok .... 1 st.
Silikonring-expander .... 1 st.
Silikonmatta .... 1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av varmluftsugn A1

1. Indikator för koppling till elnätet “Power”
2. Timerreglage
3. Lock i härdat glas, diameter 22,5 cm
4. Handtag att överföra apparaten
5. Indikator för uppvärmning “Heat”
6. Temperaturreglage
7. Kropp av varmluftsugn
8. Komplett galler
9. Pincett att ta ut galler
10. Undelag
11. Silikonring-expander
12. Silikonmatta

Kontrollpanel A2

1. Indikator för koppling till elnätet “Power”
2. “Av” läget (“Off”)
3. Tidsskala
4. Indikator för uppvärmning “Heat”
5. Temperaturskala
6. Temperaturreglagens läge för avfrostning “Defrost“
7. Temperaturreglagens läge för automatisk rengöring “Wash”

Ändamål och bruksprinciper

Apparaten är avsett att användas tillsammans med värmebeständiga kärl, som kan fästas vid locket, diameter 22,5 cm.

Varmluftsugnen fungerar med hjälp av konvektion av luftflöden som rör sig tack vare elektriska värmeelementet inne i behållaren. Luften uppvärms till en hög temperatur med halogen värmeelement. Fläkten på apparatens lock gör att heta luftflöden börjar röra sig.

Den uppvärmda luften cirkulerar inne i behållaren i alla riktningar uppåt och nedåt till fläkten och värmer upp produkterna för att tillaga de till det skikt som behövs.

Luftflödens intensitet och temperatur kan ändras beroende på det utvalda tillagningsläget och uppnå 250°C. Termostat som inbyggts i apparaten kontrollerar lufttemperatur, då kontrollern sätter på och stänger av värmeelementet.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt apparaten ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekaler.

Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringsskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll

Behandla apparatens kropp med en våt duk och låt den torka. En obehörig doft kan uppstå vis första användningen och det rekommenderas att genomföra en automatisk rengöring av apparaten. En obehörig doft vid första användingen är inte en följd av apparatens fel.

Efter transportering eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

II. BRUK AV VARMLUFTSUGN

Före användningen

Innan att använda apparaten kontrollera att yttre och synbara inre delar av universell varmluftsugn inte har skador, klyvningar och andra defekter.

Förbered arbetsbehållare (ingår inte i komplett). Behållaren ska tillverkas i ett värmebeständigt material och motsvara diameter av ett glaslock av apparaten (22,5 cm) eller den yttre kanten på silikonringen av expandertyp (27 cm). Kontrollera att behållaren du använder fastnar jämnt vid varmluftsugnen och inte har öppningar (hål) för ångutgång.

Bruk av grill

1. Placera ett galler (låg eller hög) i en behållare och tillsätt produkten på gallret. Se till att det finns avstånd i 1,5-2 cm mellan produkten och locket, samt mellan produkten och behållarens väggar. Anståndet är viktigt för en jämn luftväxling.
2. Placera behållaren på en hård jämn slät och värmebeständig arbetsyta (t.ex. på spisen eller underlaget) så att det finns avståndet i 10 cm från andra föremål som kan drabbas av en hög temperatur, sedan sätt en universell varmluftsugn på behållaren. Kontrollera att behållaren du använder fastnar jämnt vid varmluftsugnen och inte har öppningar (hål) för ångutgång. För att ytterligare skydda ytan mot höga temperaturer använd en silikonmatta som ingår i komplett med apparaten. Vid behov fäst silikonring-expander på varmluftsugnens lock. Kontrollera att den fästs säkert.
3. Koppla apparaten till elnätet.
4. Sänk handtaget för överföring ner tills det stoppar (höjer du upp handtaget vid tillagningen ska varmluftsugnen kopplas av elnätet automatiskt).
5. Ange tillagningstid, sedan vänd tidsreglage medsols till ett önskat värde, då ska en röd lampa tända. Fläkten ska startas. Tillagningstid kan anges inom intervall mellan 5 och 60 minuter.
6. Ange tillagningstemperatur enligt receptet eller tabellen av tillagningsrekommendationer för temperatur- och tidsinställningar sedan vänd temperaturreglagens handtag till en önskad temperatur.

OBS! Används apparaten tillsammans med multikokaren bör det inte sätta temperaturreglagen på varmluftsugnen högre än 150°C!

7. Indikator för uppvärmning ska tända. Varmluftsugnen startas. Indikator för uppvärmning kan slockna av före den angivna tiden, vilket visar att apparaten har uppnått nödvändiga temperaturen. När temperaturen i behållaren blir mindre än det angivna värdet, ska uppvärmningsindikator tänder automatiskt och uppvärmningsprocessen ska börja på nytt.
8. Efter att den angivna temperaturen har slutat bör apparaten kallna i ungefär 10 minuter. Sedan kan universella varmluftsugnen lossas och placeras på en värmebeständig yta för att kallna helt och hållet.

STOP *OBS! Lägg inte heta varmluftsugnen på silikonmattan.*

III. REKOMMENDERADE INSTÄLLNINGAR AV TILLAGNINGSTEMPERATUR OCHTID

Produkt	Vikt, g	Tid, tim:min	Temperatur, °C
Kyckling	1200	1:30	200
Nötkött (stekar)	400	0:20	240
Fläsk	800	1:00	200
Tigerräkor	200	0:10	180
Potatis (bitar)	400	0:30	190

Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

IV. REKOMMENDERADE INSTÄLLNINGAR AV AVFROSTNINGSTID (“DEFROST”)

Produkt	Vikt, g	Tid, tim:min
Kyckling	500	2:00
Nötkött	500	2:30
Fläsk	500	2:30
Tigerräkor	200	0:50

V. TIPS FÖR MATLAGNING

- Avfrosta de frysta produkterna på förhand eller tillägg 10-15 minuter för varje 400 g av den frysta produkten när anger tillagningstid. För en jämn tillagning av rätter och ett jämnt gyllenbrun vänd produkten vid tillagningen.
- Tillsätt produkter på galler, det kan ge en fri luftväxling omkring maten och förkorta tillagningstid.
- Använd två galler för att tillaga två rätter samtidigt. Kom ihåg att olika produkter har olika tillagningstid. Tillsätt produkten som kräver längre till på nedre gallret. Sedan när tillagningsprocessen pågår tillsätt andra produkten på övre gallret.
- Lägg några bitar av produkten på gallret och kontrollera att det finns ett avstånd i minst 2 cm mellan dem och väggar av behållaren. Detta utrymme möjliggör en bra luftväxling inne i hela behållaren. Placera inte en produkt på en annan med syfte att spara utrymmet och tillaga mer. Det kan störa luftväxling i hela behållaren.
- Tillaga grillen på övre gallret, stek och stora bitar av produkter på nedre gallret.

Placera inte plastkärl i behållaren (t.o.m. för mikrovävsugn) eller tunna glastallrikar. Använd metall- eller keramiska tallrikar(avsett för ugnen) samt kärl i härdat glas.

Vanliga fel vid tillagning

Rätten är inte klarlagad

Möjliga anledningar	Lösning
För låg tillagningstemperatur har förinställts	Ange en lämplig temperatur
För kort tillagningstid har förinställts	Ange en lämplig tid

Rätten har överstekts

Möjliga anledningar	Lösning
För hög tillagningstemperatur har förinställts	Minska temperatur och följ steg i recept som passar denna appratats modell
För lång tillagningstid har förinställts	Minska tid och följ steg i recept som passar denna appratats modell

Bakelsen blev våt

Möjliga anledningar	Lösning
Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Välj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvika ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner

Bakelsen lyfts inte upp

Möjliga anledningar	Lösning
Ägg och socker vispats inte tillräckligt	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna aparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet
Degen har låtits stå ute med bakpulver på för lång tid	
Du har inte sållat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt	
Fel vid ingredienstilläggning	

SWE

VI. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

- Före första användningen rekommenderas det att sätta igång automatisk rengöring av apparaten.
- Använder du inte apparaten på lång tid kontrollera att den är avkopplad från elnätet.
- Innan att rengöra apparaten kontrollera att den är avkopplad från elnätet och kallnat helt och hållet. Vid rengöring använd en mjuk duk och mjuka tvättmedel.

Sänk aldrig apparaten i vatten och/eller andra vätskor, se till att vatten inte hamnar i den inbyggda fläkten. Rengör inte apparatens kropp i tvättmaskinen!

DET ÄR FÖRBJUDET att använda hårda servetter eller svampar (om annat inte är avsett i denna anvisning) och slipsmedel vid rengöring. Använd aldrig vilka kemiskt aggressiva tvättmedel som helst eller andra ämnen som inte rekommenderas använda med föremål som är i kontakt med mat.

- Glaslock rekommenderas rengöra strax efter varje användning av apparaten.
- Galler av apparaten kan rengöras i tvättmaskin.

Rengöra kroppen

Rengör kroppen av apparaten med en mjuk vår trasa eller svamp. Ett mjukt tvättmedel kan användas. Att undvika fläckar på kroppen bör kroppen torkas tills den blir torr.

Snabb rengöring
- Koppla apparaten av elnätet och låt den kallna helt och hållet.
- Behandla glaslocket med en svamp eller en mjuk duk med tvättmedel och varmt vatten.
- Ta bort alla rester av tvättmedel.

Standard rengöring
- Koppla apparaten av elnätet och låt den kallna helt och hållet.
- Behandla lock och avdelning av fläkten med en svamp eller en mjuk duk med tvättmedel. Använd inte metallsvamp och/eller slipsmaterial.
- Rengör gallren i vatten med tvättmedel.
- Rengör metalldetaljer med en svamp eller en mjuk duk med tvättmedel och sedan torka tills de är torra.

Automatisk rengöring
- Häll hett vatten in i behållaren så att vattennivån är ungefär 3 cm hög.
- Tillsätt lite tvättmedel.
- Stäng locket och koppla apparaten till elnätet.
- Ange 10-15 minuter på timer, fläkten ska startas.
- Vänd temperaturreglage i "Wash" läget (automatisk rengöring).
- Sänk handtaget att överföra apparaten ner tills det stoppar för att starta rengöring.
- Vid slutet av rengöring skölj behållaren i varmt vatten för att ta bort resterna.

Rengöring i diskmaskin

Galler, silikonring-expander och silikonmatta kan tvättas i diskmaskinen.

STOP *Tvätt aldrig hus av varmluftsugnen i diskmaskinen!*

VII. TILLÄGGSACCESSOARER

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till universell varmluftsugn REDMOND RAG-241-E eller få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida www.multicooker.com, eller i våra lokala partner.

VIII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fel	Möjlig anledning	Lösning
Sätts inte på	Det finns ingen koppling till elnätet	Sätt elsladden i ett fungerande eluttag
Tillagning tar för mycket tid	Avbrott i elnätet	
	Varmluftsugnen placerats inte rakt på behållaren	Placera grillen jämnt, utan att det, utan att den kroknar

IX. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 2 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämpel av affären som köpet pågick i och en signatur av expedit på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna garanti omfattar inte en fysisk förslitning av apparaten och förbrukningsartikel (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitermin räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. Det sjätte och det sjunde tecknen betyder en månad, det åttonde – är ett år av tillverkning.

Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 3 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.

Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö: denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.

Ennen kun aloitat laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti ja säilytä, jotta voit jatkossakin tarvita ohjeita laitteen käytöstä. Laitteen oikea käyttö pidentää sen käyttäaikaa huomattavasti.

Turvallisuusohjeet

- Valmistaja ei vastaa laitteen väärästä käytöstä ja turvallisuusohjeiden laiminlyönnistä johtuvista vioista.
- Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon tarkista, onko verkkojännite sama, kuin laitteen nimellisjännite (ks. laitteen tekniset tiedot tai konekilpi).
- Jos käytät jatkojohtoa, niin tarkista että se kestää laitteen käyttötehoa (vähintään 2,5 kW), muuten sopimaton jatkojohto voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin palamiseen.

- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin. Muuten laite ei vastaa sähköiskusuojavaatimuksia. Tarkista että jatkohto on myös maadotettu.

STOP *HUOM.! Toiminnan aikana laitteen runko, säiliö ja lasikansi ovat kuumat! Ole varovainen! Käytä patakintaat. Älä kumarru laitteen yli, kun avaat kannen.*

- Joka käytön jälkeen ja myös ennen laitteen puhdistusta tai siirtoa irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta. Irrota virtajohto pistorasiasta kuivilla käsillä pistotulpasta, älä vedä johdosta.
- Tarkista että laitteen johto ei osu oven ja karmin väliin tai teräviin esineisiin ja huonekalujen reunoihin. Johtoa ei saa käyttää kaasu- tai sähköhellojen. Johtoa ei saa vääntää tai painaa.

STOP *HUOM.! virtajohdon vaurioituminen voi johtaa laitteen vikoihin, joiden korjauta takuu ei kata, se voi johtaa myös sähköiskuun. Viallinen virtajohto on välittömästi vaihdettava korjaamossa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle pinnalle, älä peitä sitä toiminnan aikana, tämä voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja vaurioitumiseen.

- Tarkista että toimiva kiertoilmauuni on ainakin 10 cm etäisyydellä palavista aineista (verhoista, tapeteista, yms.).
- Älä käytä laitetta ulkona, kosteus tai vieraat esineet laitteen rungon sisällä voivat johtaa vakavaan vaurioon.
- Ennen laitteen puhdistusta tarkista että se on irrotettu pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata laitteen puhdistusohjeita.
- Tarkista ettei laitteeseen tule naarmuja tai halkeamia. Vaihda kansi, jos huomaat kannessa halkeamia tai naarmuja.

STOP *ÄLÄ upota laitteen runkoa veteen tai pese juoksevalla vedellä! Tarkista ettei vesi pääsisi sisään rakennettuun tuulettimeen.*

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät

saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.

- Pakkausmateriaalit (kiristyskelmu, vaahtomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
- Älä korjaa tai muuta laitetta itse. Vain auktorisoidun huoltokeskuksen ammattitaitoinen korjaaja saa korjata laitteen. Ammattitaidottomasti tehty korjaus voi johtaa laitteen vaurioitumiseen, ihmisten vammoihin ja omaisuuden vaurioitumiseen.

STOP *HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.*

Tekniset tiedot

Malli RAG-241-E
Teho .... 700-800 W
Jännite .... 220-240 V, 50/60 Hz
Ohjaustyyppi .... mekaaninen
Lämmityselementin tyyppi .... halogeeni
Lannan halkaisija .... 22,5 cm
Lämpötilasäätö .... 60-250°C
Kypsentämisajan asetus .... 5-60 min
Virtajohdon pituus .... 1,5 m

Kokoonpano

Kiertoilmauuni .... 1 kpl
Metalliset ritilät:

Halkaisja, mm	Korkeus, mm	Määrä, kpl
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metalliset ritiläpihdit .... 1 kpl
Metallinen alusta .... 1 kpl
20 ruokaohjetta-kirja .... 1 kpl
Käyttöohje .... 1 kpl
Huoltokirja .... 1 kpl
Silikoninen avarrinrengas .... 1 kpl
Silikonimatto .... 1 kpl

Valmistajalla on oikeus tuotekehityksen yhteydessä parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa ja teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Laitteen rakenne A1

1. Power: käynnistyksen merkkivalo
2. Ajastin
3. Karkaistusta lasista valmistettu kansi, halkaisija 22,5 cm
4. Kantokahva
5. Heat: lämmityksen merkkivalo
6. Lämpötilasäädin
7. Kiertoilmauunin runko
8. Ritiläsetti
9. Ritiläpihdit
10. Alusta
11. Silikoninen avarrinrengas
12. Silikonimatto

Ohjauspaneeli A2

1. Power: käynnistyksen merkkivalo
2. Pois päältä (Off)-asento
3. Aika-asteikko
4. Heat: lämmityksen merkkivalo
5. Lämpötila-asteikko
6. Defrost: elintarvikkeiden sulatus -lämpötilasäätimen asento
7. Wash: puhdistus - lämpötilasäätimen asento

FIN

Laitteen tarkoitus ja toimintaperiaate

Laite käytetään kuumuutta kestävän astian kanssa, jolle sopii kansi halkaisijaltaan 22,5 cm.

Kieroilmauunin toimintaperiaate perustuu sähkölämmittimen ja tuulettimen luomien ilmavirtojen kiertoon työastian sisällä. Halogeenilämmitin lämmittää ilmaa korkeaan lämpötilaan ja laitteen kannessa oleva tuuletin liikuttaa kuumaa ilmaa.

Kuuma ilma kiertää työastiassa kaikkiin suuntiin ylhäältä alas ja sen jälkeen alhaalta ylös tuulettimeen päin ja kypsentää tällä tavalla ruokaa.

Ilman kiertonopeus voi olla erilainen riippuen valitusta kypsentämistavasta, jolloin lämpötila voi olla jopa 250°C. Laitteen sisällä oleva termostaatti valvoo ilman lämpötilaa ja tämän mukaan kontrolleri käynnistää tai sammuttaa lämmittimen.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota laite ja sen osat laatikosta varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

Jätä paikoilleen kaikki mahdolliset varoitus- ja opastustarrat, sekä laitteen rungossa oleva sarjanumerotarra! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, takuu raukeaa automaattisesti.

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla ja anna kuivua. Ensimmäisen käynnistyksen yhteydessä laite voi erittää vierasta hajua, minkä takia suosittelemme laitteen puhdistusta ennen ensimmäistä käynnistystä. Vieras haju sinänsä ei ole laitteen vain merkki.

Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasaantumaan huonelämpötilalla vähintään 2 tunniksi ennen kun käynnistät sen.

II. LAITTEEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käynnistystä

Tarkista että kaikki laitteen ulkopinnat ja näkyvät sisäpinnat ovat ehjät, niissä ei ole naarmuja, lommoja ja muita vaurioita.

Löydä sopiva työastia (ei kuulu toimitukseen). Työastian on oltava kuumuutta kestävää lasia ja vastattava kannen halkaisijaa (22,5 cm) tai silikonisen laajennintyyppisen renkaan (27 cm) ulkoreuna. Tarkista että kiertoilmauunin kansi on tiiviisti kyseisen astian päällä, eikä siinä ole aukkoja, joista voi tulla höyryä.

Kiertoilmauunin käyttö

1. Aseta työastiaan matala tai korkea ritilä ja aseta kypsennettävä ruoka ritilän päälle. Tarkista että ruoan ja kannen, se ruoan ja astian seinien välissä olisi vähintään 1,5-2 cm vapaata tilaa, jotta ilma voi kiertää tasaisesti.
2. Aseta työastia tasaiselle kovalle vaakasuoralle pinnalle, joka kestää kuumuutta (esim. hellan päälle tai alustalle), noin 10 cm etäisyyteen muista esineitä, jos kyseiset esineet eivät kestä kuumuutta. Aseta kiertoilmauunin kansi astian päälle. Tarkista että kiertoilmauunin kansi on tiiviisti kyseisen astian päällä, eikä siinä ole aukkoja, joista voi tulla höyryä. Suojataksesi pintoja tehokkaammin korkealta lämpötilalta, käytä pakkauksen mukana tulevaa silikonimattoa. Asenna tarvittaessa kiertoilmauunin kannelle silikoninen avarrinrengas. Varmista, että liitäntä on luja.
3. Kytke kiertoilmauuni sähköverkkoon.
4. Laske kantokahva alas loppuun asti (jos nostat kantokahva, kun kiertoilmauuni on käynnistynyt, uuni sammuu automaattisesti).
5. Aseta kypsentämisaika eli käännä aikasäädin myötäpäivään haluttuun arvoon asti, punainen merkkivalo syttyy. Tuuletin käynnistyy. Voit asettaa kypsentämisajan 5 - 60 min.
6. Aseta kypsentämislämpötila ruokaohjeen tai taulukossa lueteltujen kypsentämisajan ja -lämpötilan suositusten mukaan eli käännä termostaatti haluttuun lämpötila-arvoon.

HUOMIO! Kun käytät kiertoilmauunia yhdessä monitoimikeittimen kanssa, älä aseta kiertoilmauunin lämpötilaa yli 150°C!

7. Lämmityksen merkkivalo syttyy ja kiertoilmauuni alkaa toimia. Lämmityksen merkkivalo sammuu, kun kiertoilmauuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Jos lämpötila kiertoilmauunin astiassa laskee alle asetettua arvoa, lämmityksen merkkivalo syttyy automaattisesti ja lämmitys jatkuu.
8. Asetetun ajan kuluttua laite sammuu, mutta anna sille jäähtyä 10 minuuttia, ennen kun otat kannen pois. Laita kansi kuumuutta kestävälle pinnalle jäähtymään.

STOP *HUOMIO! Älä aseta kuumaa kiertoilmauunia silikonimatolle.*

III. KYPSENTÄMISAJAN JA -LÄMPÖTILAN SUOSITUKSET

Tuote	Paino, g	Aika, h:min	Lämpötila, °C
Kana	1200	1:30	200
Naudanliha (paloina)	400	0:20	240
Sianliha	800	1:00	200
Tiikerikatkaravut	200	0:10	180
Peruna (lohkoina)	400	0:30	190

Tosiasiallinen aika voi olla vähän erilainen suositusarvoon verrattuna riippuen käyttämäsi tuotteen ominaisuuksista ja sinun makumieltymyksistäsi.

IV. TUOTTEEN SULATUSAJAN SUOSITUS (“DEFROST”)

Tuote	Paino, g	Aika, h:min
Kana	500	2:00
Naudanliha	500	2:30
Sianliha	500	2:30
Tiikerikatkaravut	200	0:50

V. KYPSENTÄMISEN VINKKEJÄ

- Sulata pakastetuotteet etukäteen, tai voit lisätä kypsentämisaikaan 10-15 minuuttia per 400 g pakastetuotetta. Käännä kypsennettävä ruoka aika ajoin kypsentämisen, näin se kypsyy tasaisesti ja saa kauniin rapean kuoren.
- Laita ruoka ritilän päälle. Näin ilma kiertää sen ympäri vapaasti ja ruoka kypsyy nopeammin.

- Laite on varustettu matalalla ja korkealla ritilällä, joten voit laittaa kahta ruokaa samanaikaisesti. Mutta muista kuitenkin että eri ruoka vaatii eri kypsentämisaikaa. Aseta ensin astiaan matala ritilä ja sen päälle pitempää kypsentämisaikaa vaativa ruoka. Tarvittavan ajan kuluttua aseta korkea ritilä ja sen päälle lyhyempää kypsentämisaikaa vaativa ruoka.
- Jos asetat ritilälle muutama pala samaa ruokaa, muista että kyseisten palojen ja astian seinien väliin on jätettävä vähintään 2 cm. Näin kuuma ilma kiertää vapaasti koko astiassa. Älä aseta paloja päällekkäin, tämä ei anna ilmalle kiertää vapaasti.
- Grillaa korkealla ritilällä, paista ja kypsennä isoja paloja matalalla ritilällä.

Älä aseta työastiaan muoviastioita (vaikka ne tarkoitettu kiertoilmauunissa käytettäviksi) tai ohuita lasiastioita. Voit käyttää metallisia ja keraamisia (uunivuokia) astioita, sekä paksusta kuumuutta kestävästä lasista tehtyjä astioita.

Yleiset virheet kypsentämisen yhteydessä

Ruoka ei ole kypsä

Mahdollinen syy	Ratkaisu
Olet asettanut liian matalan kypsentämislämpötilan	Aseta oikea lämpötila
Olet asettanut liian lyhyen kypsentämisajan	Aseta oikea aika

Ruoka on ylikypsä

Mahdollinen syy	Ratkaisu
Olet asettanut liian korkean kypsentämislämpötilan	Aseta matalampi lämpötila tai noudata tämän mallin ruokaohjeita
Olet asettanut liian pitkän kypsentämisajan	Aseta lyhyempi aika tai noudata tämän mallin ruokaohjeita

Leivonnaiset ovat märät

Mahdollinen syy	Ratkaisu
Olet käyttänyt vääriä valmistusaineita, jotka antava liikaa nestettä (mehukkaita vihanneksia tai hedelmiä, pakastemarjoja, smetanaa, yms.)	Käytä leivonnaisen ruokaohjeessa mainitut valmistusaineet. Älä mieluummin valitse paljon nestettä sisältäviä valmistusaineita tai käytä niitä mahdollisimman vähän

Leivonnaiset eivät kohonneet

Mahdollinen syy	Ratkaisu
Olet huonosti sekoittanut kananmunat ja sokerin	Käytä kokeiltu (tämän mallin) ruokaohje. Valmistusaineiden, niiden esikäsittelyn ja suhteen on vastattava ruokaohjetta
Leivinjauhetta sisältävä taikina seisoi liian pitkään	
Et seulonut jauhoja tai taikina on alustettu huonosti	
On väärä valmistusaineiden suhde	

VI. LAITTEEN HUOLTO

FIN

- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ellet aio käytä laitetta pitempään aikaan, irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen puhdistusta. Puhdista laitteen runko kostealla liinalla ja pehmeällä pesuaineella.

ÄLÄ upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin, tarkista ettei vettä pääse tuulettimeen. Älä pese laitteen runkoa astianpesukoneessa!

ÄLÄ KÄYTÄ puhdistukseen hankaavia pesusieniä tai tahnoja (ellei tästä erikseen sanottu tässä ohjeessa). Älä käytä kemiallisesti aggressiivisia aineita, tai aineita, jotka eivät sovellu ruoan kanssa tekemisessä oleville esineille.

- Puhdista lasikansi joka käytön jälkeen.
- Voit pestä kiertoilmauunin ritilät astianpesukoneessa.

Rungon puhdistus

Puhdista laitteen runko kostealla pehmeällä liinalla tai pesusienellä. Voit käyttää myös pehmeätä pesuainetta. Kuivata runko, muuten sinne voi muodostua täpliä.

Nopea puhdistus

- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna jäähtyä.
- Puhdista laitteen lasikansi kostealla liinalla ja pehmeätä astianpesuaineella.
- Poista loput pesuaineet.

Tavallinen puhdistus

- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna jäähtyä.
- Puhdista laitteen lasikansi ja tuuletin kostealla liinalla ja pehmeällä astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia pesuaineita tai pesusieniä.
- Pese ritilät vedellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen metalliosat kostealla liinalla ja pehmeällä astianpesuaineella ja kuivata.

Pesu

- Kaada astiaan kuumaa vettä noin 3 cm.
- Lisää vähän astianpesuainetta.
- Sulje kansi ja kytle sähköverkkoon.
- Aseta ajastin 10-15 minuutiksi, tuuletin käynnistyy.
- Aseta lämpötilasäädin “Wash”-asentoon (pesu).
- Laske kantokahva alas loppuun asti, jolloin pesu alkaa.
- Pesun loputtua huuhtele astia lämpimällä vedellä.

Astianpesukoneen käyttö

Ritilät, silikonisen avarrinrenkaan ja silikonisen maton voi pestä astianpesukoneessa.

STOP *Älä ikinä pese kiertoilmauunin runkoa astianpesukoneessa!*

VII. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteet REDMOND RAG-241-E-kiertoilmauuniin ja tutustua REDMOND-uutuuksiin yhtiön kotisivuilla www.multicooker.com tai alueen jälleenmyyjällä.

VIII. ENNEN KUN VIET LAITTEESI KORJAAMOON

Vika	Mahdollinen syys	Korjaus
Laite ei käynnisty	Laite ei saa virtaa verkosta	Kytke laite toimivaan pistorasiaan
Ruoka kypsyy liian kauan	Sähkökatkos	
	Laitteen kansi on asian päällä vinosti	Aseta kansi astian päälle tiiviisti

IX. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikaisemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johtuvat materiaalien tai valmistustyön huonosta laadusta. Takuu tulee voimaan vain silloin, kun ostopäivä on vahvistettavissa kaupan leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisestä takuukuitista. Takuun aitous tunnistetaan vain silloin, kun laitetta on käytetty sen käyttöohjeiden mukaisesti, sitä ei remontoitu, ei purettu ja ei vaurioitettu väärinkäytön seurauksena, ja sen koko alkuperäinen pakkaus on säilytetty. Tämä takuu ei kata laitteen laitteen normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivisteet jne.).

Laitteen käyttöiän ja sen takuusitoumuksen määräaika määritellään sen ostopäivästä tai laitteen valmistuspäivästä (jos ostopäivää ei voida määrittää).

Laitteen valmistuspäivän voi löytää sen sarjanumerosta, joka on laitteen rungolla sijaitsevassa tunnistetarrassa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6:s ja 7:s merkki osoittavat kuukauden, 8:s merkki osoittaa laitteen valmistusvuoden.

Valmistajan määrittelemä käyttöikä tälle laitteelle on 3 vuotta, alkaen sen ostopäivästä. Tämä määräaika on voimassa, jos edellytetään että laitteen käyttö tapahtuu sen käyttöohjeiden ja teknisten vaatimusten mukaisesti.

Pakkaus, käyttöohje ja itse laite on hävitettävä paikallisen kierrätysohjelman vaatiusten mukaisesti. Huolehtikaa ympäristöstä: älkää hävitä tämänlaisia tuotteita tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Prieš naudodami šį gaminį, įdėmiai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad vėliau galėtumėte pasiskaityti. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, pratęsite jo eksploatavimo laiką.

Saugos priemonės

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametrų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.

- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir stiklinis dangtis! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP *ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Sekite, kad prietaisui veikiant jis ir darbinė talpa būtų ne mažesniu kaip 10 cm nuo greitai užsiliepsnojančių medžiagų (užuolaidų, tapetų ir pan.).
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- Venkite skilimų ir įbrėžimų. Dangčio paviršiuje pastebėjus įskilimų ar įbrėžimų, nebenaudokite jo.

STOP *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove! Venkite drėgmės patekimo į ventiliatorių.*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią

grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis RAG-241-E
Galingumas .... 700-800 W
Įtampa .... 220-240 V, 50/60 Hz
Valdymo būdas .... mechaninis
Kaitinimo elemento rūšis .... halogeninis
Dangčio skersmuo .... 22,5 cm
Temperatūros reguliavimas .... 60-250°C
Gaminimo laiko nustatymo diapazonas .... 5-60 min.
Elektros kabelio ilgis .... 1,5 m

Komplektacija

Universali oro kepsninė .... 1 vnt.
Metalinės grotelės:

Skersmuo, mm	Aukštis, mm	Kiekis, vnt.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metalinės žnyplės grotelėms išimti .... 1 vnt.
Metalinis pagrindas .... 1 vnt.
Knyga „20 receptų“ .... 1 vnt.
Naudojimosi instrukcija .... 1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė .... 1 vnt.
Silikoninis plečiantis žiedas .... 1 vnt.
Silikoninis kilimėlis .... 1 vnt.

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Prietaiso įranga

1. Prijungimo prie elektros tinklo indikatorius „Power“
2. Laikmačio rankena
3. 22,5 cm skersmens stiklinis dangtis iš grūdinto stiklo
4. Rankena nešti
5. Kaitinimo indikatorius „Heat“
6. Temperatūros nustatymo rankena
7. Oro kepsninės korpusas
8. Grotelių komplektas
9. Žnyplės dubeniui išimti
10. Pagrindas
11. Silikoninis plečiantis žiedas
12. Silikoninis kilimėlis

Valdymo pultas

1. Prijungimo prie elektros tinklo indikatorius „Power“
2. Padėtis „Išjungta“ („Off“)
3. Laiko skalė
4. Kaitinimo indikatorius „Heat“
5. Temperatūros skalė
6. Produktų atitirpinimo temperatūros reguliatoriaus padėtis „Defrost“
7. Savaiminio išsivalymo temperatūros reguliatoriaus padėtis „Wash“

Veikimo principas ir paskirtis

Prietaise galima naudoti karščiui atsparius indus, kurių dangčių skersmuo – 22,5 cm.

Oro kepsninės veikimo principas – darbinėje talpoje esančio elektrinio kaitintuvo oro srautų konvekcija. Halogeniniu kaitintuvu oras įkaitinamas iki aukštos temperatūros, o oro kepsninės dangtyje esantis ventiliatorius sujudina ir paskirsto karštį.

Įkaitintas oras visomis kryptimis cirkuliuoja darbinės kameros viduje iš viršaus į apačią, o tada iš apačios į viršų ventiliatoriaus link ir kaitina produktus iki gaminti reikalingos temperatūros.

Oro srautų intensyvumas ir temperatūra gali kisti priklausomai nuo pasirinkto gaminimo režimo ir siekti 250°C. Prietaiso viduje esantis termostatas seka oro temperatūrą, o pagal jo rodmenis valdiklis įjungia arba išjungia kaitintuvą.

I. PRIEŠ JUNGIANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

Palikite savo vietose ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, todėl rekomenduojama atlikti prietaiso savaiminį išsivalymą. Pašalinio kvapo atsiradimas, prietaisą naudojant pirmą kartą, nėra prietaiso gedimo požymis.

Po pervežimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA

Prieš eksploataciją

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės universalios oro kepsninės dalys.

Paruoškite darbinę talpą (nėra komplekte). Talpa turi būti pagaminta iš karščiui atsparios medžiagos ir atitikti prietaiso stiklinio dangčio skersmenį (22,5 cm) arba išorinio naudojamo silikoninio praplėtimo žiedo (27 cm) kraštą. Įsitikinkite, kad pasirinkta talpa sandariai liečiasi su oro kepsnine ir nėra plyšių garams išeiti.

Oro kepsninės naudojimas

1. Įstatykite groteles (žemas arba aukštas) į talpą, tuomet ant jų pastatykite gaminius. Sekite, kad tarp gaminio ir dangčio, o taip pat produkto ir talpos sienelėmis būtų ne mažesnis kaip 1,5-2 cm atstumas – tai būtina tolygiam karšto oro pasiskirstymui.
2. Pastatykite talpą ant kieto, lygaus, horizontalaus ir atsparaus karščiui paviršiaus (pavyzdžiui, viryklės arba lentelės), ne mažesniu kaip 10 cm atstumu nuo kitų daiktų, galinčių nukentėti nuo aukštos temperatūros, o tada, ant paruoštos talpos, pastatykite universalią oro kepsninę. Įsitikinkite, kad pasirinkta talpa sandariai liečiasi su oro kepsnine ir nėra plyšių garams išeiti. Tam, kad paviršius būtų papildomai apsaugotas nuo aukštos temperatūros, naudokite komplekte esantį silikoninį kilimėlį. Jeigu reikia, ant oro kepsninės dangčio uždėkite silikoninį plečiantį žiedą. Įsitikinkite, kad gerai pritvirtinote.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Iki galo nuleiskite nešti skirtą rankeną (pakėlus rankeną prietaisui veikiant, jis automatiškai išsijungs).
5. Nustatykite gaminimo laiką, pagal laikrodžio rodyklę iki reikalingos reikšmės sukdami laiko nustatymo reguliatorių – įsijungs raudona lemputė. Pradės veikti ventiliatorius. Gaminimo laiko nustatymo diapazonas nuo 5 iki 60 min.
6. Iki reikalingos temperatūros sukdami termostato rankenėlę, nustatykite gaminimo temperatūrą, kaip nurodyta recepte arba gaminimo laiko ir temperatūrų rekomendacijų lentelėje.

DĖMESIO! Prietaisą naudojant kartu su daugiafunkciu puodu, negali rinktis aukštesnės kaip 150°C oro kepsninės temperatūros!

7. Įsijungs kaitinimo indikatorius. Prietaisas pradės veikti. Kaitinimo indikatorius gali išsijungti nepasibaigs nustatytam laikui. Tai reiškia, kad oro kepsninė pasiekė reikalingą temperatūrą. Jei temperatūra talpoje nukris žemiau nustatytos, automatiškai įsijungs kaitinimo indikatorius, o kaitinimo procesas atsinaujins.
8. Pasibaigus nustatytam laikui, leiskite prietaisui 10 min. atvėsti, o tada galima nukelti universalią oro kepsninę nuo talpos ir pastatyti ant karščiui atsparaus paviršiaus, kad visiškai atvėstų.

STOP *DĖMESIO! Nestatykite karštos oro kepsninės ant silikoninio kilimėlio.*

III. REKOMENDUOJAMOS GAMINIMO LAIKO IR TEMPERATŪROS NUOSTATOS

Produktas	Svoris, g	Laikas, val.:min.	Temperatūra, °C
Višta	1 200	01:30	200
Jautiena (kepsniai)	400	00:20	240
Kiauliena	800	01:00	200
Tigrinės krevetės	200	00:10	180
Bulvės (skiltelėmis)	400	00:30	190

Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

IV. PRODUKTŲ ATITIRPINIMO („DEFROST“) LAIKO NUOSTATŲ REKOMENDACIJOS

Produktas	Svoris, g	Laikas, val.:min.
Višta	500	02:00
Jautiena	500	02:30
Kiauliena	500	02:30
Tigrinės krevetės	200	00:50

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

- Prieš gaminant atitirpinkite užšaldytus produktus arba nustatydami gaminimo laiką 400 g šaldytų produktų pridėkite 10-15 min. gaminimo laiko. Tam, kad maistas gamintųsi tolygiai ir įgautų auksinio atspalvio luobelę, gaminant maisto produktus juos vartykite.
- Dėkite maistą ant grotelių, tuomet karštas oras laisvai cirkuliuos aplinkui ir pagreitins gaminimo procesą.
- Naudodami dvejas groteles galėsite vienu metu gaminti kelis patiekalus. Tačiau atminkite, kad skirtingiems produktams reikia skirtingo gaminimo laiko. Produktus, kuriuos reikia gaminti ilgiau, dėkite ant ant apatinių grotelių. Tuomet, jau gaminimo proceso metu, ant viršutinių grotelių sudėkite kitus produktus.
- Dėdami kelis produkto gabaliukus ant grotelių atminkite, kad tarp jų ir talpos sienelių turi likti mažiausiai 2 cm. Šio tarpo reikia karštam orui cirkuliuoti talpos viduje. Nedėkite vieno produkto ant kito, norėdami vienu metu pagaminti daugiau, nes tai sutrikdys karšto oro cirkuliaciją.
- Kepsnius kepkite ant viršutinių, o stambius mėsos gabalus – ant apatinių grotelių.

Nedėkite į talpą plastmasinių indų (įskaitant tų, kurie tinka mikrobangų krosnelėms) ar plono stiklo indų. Galima naudoti metalinius, keraminius (skirtus naudoti orkaitėse) ir storo, karščiui atsparaus stiklo indus.

Tipinės gaminimo klaidos

Patiekalas nebuvo iki galo gatavas

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Nustatėte per žemą maisto gaminimo temperatūrą.	Nustatykite reikalingą temperatūrą.
Nustatėte per trumpą maisto gaminimo laiką.	Nustatykite reikalingą laiką.

Patiekalas perkepa

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Nustatėte per aukštą maisto gaminimo temperatūrą.	Sumažinkite gaminimo temperatūrą arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

Kepinys drėgnas

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.

Kepinys neiškilo

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusijojote miltų arba blogai užminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	

LTU

VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

- Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą, rekomenduojama atlikti savaiminį jo išsivalymą.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ir/arba kitus skysčius, venkite drėgmės patekimo į ventiliatorių. Draudžiama plauti oro kepsninės korpusą indaplovėje!

Prietaisui valyti DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines (jeigu šioje instrukcijoje nėra nurodyta kitaip), abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

- Stiklinį dangtį rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo.
- Groteles galima plauti ir indaplovėje.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Greitas valymas

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Stiklinį dangtį nuvalykite šiltu vandeniu su indų plovimo priemone sudrėkinta kempine arba minkštu audiniu.
- Pašalinkite visus ploviklio likučius.

Normalus valymas

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Dangtį ir ventiliatoriaus skyrių nuvalykite šiltu vandeniu su indų plovimo priemone sudrėkinta kempine arba minkštu audiniu, nenaudokite vielinių kempinių ir/arba abrazyvinių medžiagų.
- Groteles plaukite vandeniu ir indų plovimo priemone.
- Valydami metalines dalis naudokite kempinę arba minkštą audinį, sudrėkintą vandeniu ir indų plovimo priemone, tuomet nusausinkite.

Savaiminio išsivalymo režimas

- Į talpą įpilkite apie 3 cm karšto vandens.
- Įpilkite šiek tiek indų plovimo priemonės.
- Uždenkite dangtį ir prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- Nustatykite laikmatį 10-15 min., įjunkite ventiliatorių.
- Temperatūros reguliatorių pasukite į „Wash“ padėtį (savaiminis išsivalymas).
- Nuleiskite iki galo nešti skirtą rankeną, tuomet prasidės procesas.
- Procesui pasibaigus, visiems likučiams pašalinti praskalaukite talpą šiltu vandeniu.

Indaplovės naudojimas

Groteles, silikoninį plečiantį žiedą ir silikoninį kilimėlį galima plauti indaplovėje.

STOP *Indaplovėje niekada neplaukite oro kepsninės korpuso!*

VII. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų universalios oro kepsninės REDMOND RAG-241-E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklapyje www.multicooker.com arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VIII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Prijunkite prietaisą prie veikiančio kištukinio lizdo.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros tinklo trikdžiai.	
	Oro kepsninė stovi nelygiai.	Pastatykite jį tiesiai.

IX. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metai garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotaroiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantojos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip patišsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba nuo gaminio pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 3 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotę, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Pirms šī izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai izziņai. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas termiņu.

Drošības pasākumi

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmatot dzīvokļos, laiku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst nominālajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).

- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces enerģijas patēriņam - parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.

STOP *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un stikla vāks uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar karstu tvaiku,neliecieties pāri ierīcei atverot tās vāku.*

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP *ATCERIETIES: nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā*

arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to darbības laikā - tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Uzmaniet, lai darbības laikā aerogrils un tā darba trauks atrastos ne mazāk par 10 cm no viegli uzliesmojošiem materiāliem (aizkari, tapetes, u.c.).
- Ierīci aizliegts izmantot ārups telpām - mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus ierīces bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Stingri sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- Centieties nepieļaut skrāpējumu vai plaisu rašanos. Ja esat pamanījuši plaisas vai skrāpējumus uz vāka virsmas, pārtrauciet turpmāku ierīces izmantošanu.

STOP *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens! Nepieļaujiet mitruma iekļūšanu iebūvētajā ventilatorā.*

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas, kurām ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remonts ir jāveic tikai autorizēto servisa centra speciālistiem. Neprofesionāli izpildīti darbi var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

STOP *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskie parametri

Modelis RAG-241-E
Jauda .... 700-800 W
Spriegums .... 220-240 V, 50/60 Hz
Vadības veids .... mehānisks
Sildelementa veids .... halogēnais
Vāka diametrs .... 22,5 cm
Temperatūras regulēšana .... 60-250°C
Gatavošanas laika uzstādīšanas diapazons .... 5-60 min
Strāvas vada garums .... 1,5 m

Komplektācija

Universālais aerogrils .... 1 gab.
Metāliskās restes:

Diametrs, mm	Augstums, mm	Daudzums, gab.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metāla satvērējs restes izņemšanai .... 1 gab.
Metāla paliktnis .... 1 gab.
Grāmata «20 receptes» .... 1 gab.
Lietošanas instrukcija .... 1 gab.
Servisa grāmatiņa .... 1 gab.
Silikona gredzens – paplašinātājs .... 1 gab.
Silikona paklājiņš .... 1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Ierīces uzbūve A1

1. Strāvas indikators "Power"
2. Taimera rokturis
3. Stikla vāks no rūdīta stika 22,5 cm diametrā
4. Rokturis pārvietošanai
5. Uzsildīšanas indikators "Heat"
6. Temperatūras uzstādīšanas rokturis
7. Aerogrila korpuss
8. Restu komplekts
9. Satvērējs restes izņemšanai
10. Paliktnis
11. Silikona gredzens – paplašinātājs
12. Silikona paklājiņš

Ierīces panelis A2

1. Strāvas indikators "Power"
2. Pozīcija «Izslēgts» ("Off")
3. Laika skala
4. Uzsildīšanas indikators "Heat"
5. Temperatūras skala
6. Temperatūras regulēšanas roktura pozīcija produktu atkausēšanai "Defrost"
7. Temperatūras regulēšanas roktura pozīcija pašattīrīšanās režīmam "Wash"

Mērķis un darbības princips

Ierīce paredzēta izmantošanai ar karstumizturīgu trauku, savienojumā ar 22,5 cm diametra vāku.

Aerogrila darbības pamatā ir konvekcijas gaisa plūsmas no elektrosildītāja darba trauka iekšpusē. Halogēnie sildītāji uzkarsē gaisu līdz augstai temperatūrai, ventilators, kurš atrodas aerogrila vākā, virza karstās gaisa masas.

Uzsilušais gaiss cirkulē darba trauka iekšpusē visos virzienos no augšas uz leju, pēc tam no apakšas pie ventilators, tādā veidā uzkarsējot produktus un panākot to vajadzīgo gatavības pakāpi.

Intensitāte, kā arī gaisa plūsma temperatūra var mainīties, atkarībā no izvēlētā gatavošanas režīma un sasniegt 250°C. Termostats, kurš atrodas ierīces iekšpusē, kontrolē gaisa temperatūru, un pēc tā rādījumiem kontrolieris ieslēdz un izslēdz sildītāju.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru lupatiņu un ļaujiet tam nožūt. Pirmajā izmantošanas reizē var parādīties nepatīkama smaka, tādēļ ir ieteicams veikt ierīces pašattīrīšanu. Smakas parādīšanās pirmajā izmantošanas reizē nav uzskatāma par ierīces bojājumu.

LVA

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams paturēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

II. IERĪCES LIETOŠANA

Pirms lietošanas sākuma

Pirms gatavošanas sākuma pārliecinieties, ka universālā aerogrila ārējās un iekšējās redzamās daļas nav bojātas, tām nav plaisu, iešķēlumu vai citu defektu.

Sagatavojiet darba trauku (nav iekļauts komplektā). Traukam ir jābūt izgatavotam no karstumizturīga materiāla un jāatbilst ierīces stikla vāka diametram (22,5 cm) vai izmantojamā silikona gredzena-paplašinātāja iekšējai malai (27 cm). Pārliecinieties, ka izvēlētais trauks cieši saskaras ar aerogrilu un tam nav spraugu (šķirbu) tvaika izplūšanai.

Aerogrila izmantošana

1. Uzstādiet resti (zemo vai augsto) traukā, pēc tam novietojiet uz restes produktus. Pārliecinieties, ka starp produktiem un vāku, kā arī produktiem un trauka sienām ir brīva vieta ne mazāk par 1,5-2 cm – tas ir nepieciešams vienmērīgai karstā gaisa cirkulācijai.
2. Novietojiet trauku uz cietas, horizontālas, karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz plīts vai paliktņa) ne mazāk kā 10 cm attālumā no citiem priekšmetiem, kuri var ciest no augstas temperatūras, pēc tam virsū sagatavotajam traukam uzstādiet universālo aerogrilu. Pārliecinieties, ka izvēlētais trauks cieši saskaras ar aerogrilu un tam nav spraugu (šķirbu) tvaika izplūšanai. Virsmas papildus aizsardzībai pret augstas temperatūras iedarbību izmantojiet komplektā ietilpstošo silikona paklājiņu. Ja ir nepieciešams, uz aerogrila vāka uzstādiet silikona gredzenu-paplašinātāju. Pārliecinieties, ka tie ir cieši savienoti.
3. Pievienojiet aerogrilu elektrotīklam.
4. Nospiediet pārvietošanas rokturi uz leju līdz galam (paceļot pārvietošanas rokturi, aerogrila darbības procesa laikā notiks automātiska tā atslēgšana no elektrotīkla).
5. Uzstādiet gatavošanas laiku, pagriežot laika uzstādīšanas regulatoru pulksteņrādītāja virzienā līdz nepieciešamajām vienībām, iedegsies sarkana lampiņa. Ventilators sāks darboties. Gatavošanas laika uzstādīšanas diapazons ir no 5 līdz 60 minūtēm.
6. Uzstādiet gatavošanas temperatūru saskaņā ar recepti vai saskaņā ar gatavošanas laika un temperatūras uzstādījumu izmantošanas tabulu. Lai to izdarītu, pagrieziet termostata rokturi līdz nepieciešamai temperatūrai.

UZMANĪBU! Izmantojot ierīci kopā ar multivāres katlu, nav ieteicams uzstādīt gatavošanas temperatūru augstāku par 150°C!

7. Iedegsies uzsildīšanas indikators. Aerogrils sāks darboties. Uzsildīšanas indikators var izslēgties līdz uzstādītā laika beigām, tas nozīmē, ka aerogrils ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru. Kad temperatūra aerogrila traukā kļūs mazāka par uzstādīto, uzsildīšanas indikators automātiski ieslēgsies un uzsildīšanas process turpināsies.
8. Kad beigsies uzstādītais gatavošanas laiks, ļaujiet ierīcei 10 minūtes atdzist, pēc tam var noņemt universālo aerogrilu no trauka un novietot uz karstumizturīgas virsmas pilnīgai atdzišanai.

STOP *UZMANĪBU! Nelieciet karstu aerogrilu uz silikona paklājiņa.*

III. IETEICAMIE GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS UN LAIKA UZSTĀDĪJUMI

Produkts	Svars, g	Laiks, st:min	Temperatūra, °C
Vista	1200	1:30	200
Liellopu gaļa (steiki)	400	0:20	240
Cūkgaļa	800	1:00	200
Tīģergarneles	200	0:10	180
Kartupeļi (šķēlītēs)	400	0:30	190

Reālais gatavošanas laiks var atšķirties no ieteicamā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī lietotāja gaumes.

IV. IETEICAMIE LAIKA UZSTĀDĪJUMI PRODUKTU ATKAUSĒŠANAI (“DEFROST”)

Produkts	Svars, g	Laiks, st:min
Vista	500	2:00
Liellopu gaļa	500	2:30
Cūkgaļa	500	2:30
Tīģergarneles	200	0:50

V. GATAVOŠANAS PADOMI

- Atkausējiet produktus pirms gatavošanas vai uzstādot gatavošanas laiku, pievienojiet 10-15 minūtes par katriem 400 g sasaldētā produkta. Lai ēdiens gatavotos vienmērīgi un iegūtu vienmērīgu zeltainu garoziņu, gatavošanas laikā produktu apgrieziet uz otru pusi.
- Lieciet ēdienu uz restes. Tas ļaus karstajam gaisam brīvi cirkulēt tam apkārt un paātrinās gatavošanas procesu.
- Izmantojot divas restes, Jūs varat vienlaicīgi gatavot vairākus ēdienus. Atcerieties, ka dažādiem produktiem ir nepieciešams atšķirīgs gatavošanas laiks. Produktu, kuram ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, novietojiet uz apakšējās restes. Pēc tam, gatavošanas procesa laikā, novietojiet otru produktu uz augšējās restes.
- Novietojot vairākus produkta gabalus uz restes atcerieties, ka starp tiem un gatavošanas trauka sienām jābūt vismaz 2 cm atstarpei. Tas ļaus karstajam gaisam brīvi cirkulēt trauka iekšpusē. Nelieciet vienu produktu uz otra, cenšoties pagatavot pēc iespējas vairāk, jo tas var aizkavēt karstā gaisa cirkulāciju.
- Grilējiet uz augšējās restes, bet cepeti un lielus produktus gatavojiet uz apakšējās restes.

Nelieciet gatavošanas traukā plastmasas traukus (arī paredzētos mikroviļņu krāsnīm) vai plānus stikla traukus. Jūs varat izmantot metāla, keramiskos (paredzētus izmantošanai cepeškrasnī) kā arī traukus no bieza,karstumizturīga stikla.

Tipiskākās gatavošanas kļūdas

Ēdiens nav pagatavojies līdz galam

Iespējamie cēloņi	Risinājuma veidi
Ir uzstādīta pārāk zema gatavošanas temperatūra	Uzstādiet nepieciešamo temperatūru
Ir uzstādīts pārāk mazs gatavošanas laiks	Uzstādiet nepieciešamo laiku

Ēdiens ir pārcepies

Iespējamie cēloņi	Risinājuma veidi
Ir uzstādīta pārāk augsta gatavošanas temperatūra	Samaziniet gatavošanas temperatūru vai sekojiet receptes norādēm, kura ir adaptēta speciāli priekš dotā ierīces modeļa
Ir uzstādīts pārāk ilgs gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes norādēm, kura ir adaptēta speciāli priekš dotā ierīces modeļa

Mīklas izstrādājums ir mitrs

Iespējamie cēloņi	Risinājuma veidi
Ir izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kuras rada lieku mitrumu (sulīgi augļi un dārzeņi, sasaldētas ogas, krējums, u.c.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā

Mīklas izstrādājums nav uzrūdzis

Iespējamie cēloņi	Risinājuma veidi
Olas ar cukuru ir slikti sakultas	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei , to sagatavošanas veidam un proporcijām ir jāatbilsts izvēlētajai receptes
Mīkla ir pārāk ilgi stāvējusi ar pievienotu cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mīkla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	

LVA

VI. IERĪCES KOPŠANA

- Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes ieteicams veikt tās pašattīrīšanu.
- Ja ierīce ilgu laiku netiek izmantota, uzmaniet, lai tā būtu atslēgta no elektrotīkla.
- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un saudzīgus trauku mazgājamos līdzekļus.

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī un/vai citos šķidrumos, nepieļaujiet mitruma iekļūšanu iebūvētajā ventilatorā. Aizliegts mazgāt aerogrila korpusu trauku mazgājamā mašīnā!

AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus (ja tas speciāli nav atrunāts dotajā instrukcijā), abrazīvas pastas. Nav pieļaujama nekādu ķīmiski agresīvu vai citu vielu izmantošana,kuras nav ieteicams izmantot priekšmetiem, kuriem ir saskare ar pārtiku.

- Stikla vāku ieteicams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes.
- Aerogrila restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Korpusa tīrīšana

Izstrādājuma korpusu tīriet ar mīkstu virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no iespējamiem ūdens notecējumiem un tvaipiem uz korpusa, ieteicams noslaucīt tā virsmu pilnīgi sausu.

Ātrā tīrīšana

- Atvienojiet aerogrilu no elektrotīkla un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Ar sūkli vai mīkstu drānu, kura ir samitrināta ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli, noslaukiet stikla vāku.
- Rūpīgi noslaukiet mazgāšanas līdzekļa paliekas.

Normāla tīrīšana

- Atvienojiet aerogrilu no elektrotīkla un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Ar sūkli vai mīkstu drānu, kura ir samitrināta trauku mazgājamā līdzeklī, noslaukiet vāku un ventilatora nodalījumu. Nelietojiet drāšu birste un/vai abrazīvus materiālus.
- Restes mazgājiet ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.
- Tīrot metāliskās daļas, izmantojiet sūkli vai mīkstu drānu, samitrinātu trauku mazgājamā līdzeklī, pēc tam rūpīgi noslaukiet.

Pašattīrīšanās režīms

- Ielejiet traukā karstu ūdeni, apmēram 3 cm augstumā.
- Pievienojiet nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- Aizveriet ar vāku un pievienojiet elektrotīklam.
- Uzstādiet taimeri uz 10-15 minūtēm, ieslēgsies ventilators.
- Uzstādiet temperatūras regulatora rokturi pozīcijā «Wash» (pašattīrīšanās).
- Nolaidiet pārvietošanas rokturi uz leju līdz galam, lai uzsāktu darbību.
- Pēc procesa beigām noskalojiet trauku ar siltu ūdeni, lai likvidētu visas paliekas.

Trauku mazgājamās mašīnas izmantošana

Restes, silikona gredzenu-paplašinātāju un silikona paklājiņu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

STOP *Nekad nemazgājiet aerogrila korpusu trauku mazgājamā mašīnā!*

VII. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus universālajam aerogrilam REDMOND RAG-241-E un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.multicooker.com vai pie oficiālā izplatītāja.

VIII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Elektrotīklā nav strāvas	Pievienojiet ierīci kontakligzdai, kura darbojas
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Elektrotīklā ir strāvas padeves pārrāvumi	
	Aerogrils ir uzstādīts virs trauka nelīdzeni	Uzstādiet aerogrilu taisni, līdzeni

IX. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījusi nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramiskajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 3 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistus-aega.

Ohutusmeetmed

- Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit).
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit – parameetrite mittevastavus võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest. Kasutades pikendajat veenduge, et see on maandatud.

STOP *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja klaaskaas! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

STOP *PIDAGE MEELES: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Jälgige, et töö ajal asuks aerogrill ja selle tööanum vähemalt 10 cm kaugusel kergesti süttivatest materjalidest (kardinad, tapeedid jne.).
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.
- Püüdke vältida mõrasid ja kriimustusi. Kui avastasite mõra või kriimustuse kaane pinnal, vältige selle edasist kasutamist.

STOP *KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla! Vältige niiskuse sattumist sisseehitatud ventilaatorisse.*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid

on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult vaid autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

STOP *TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.*

Tehniline iseloomustus

Mudel	RAG-241-E
Võimsus	700-800 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Juhtimise tüüp	mehhaaniline
Soojenduselemendi tüüp	halogeenne
Kaane diameeter	22,5 cm
Temperatuuri reguleerimine	60-250°C
Valmistamisaja seadmise vahemik	5-60 min
Elektrijuhtme pikkus	1,5 m

Komplektatsioon

Universaalne aerogrill	1 tk.
Metallist restid:	

Diameeter, mm	Kõrgus, mm	Kogus, tk.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metallist näpitsad resti väljavõtmiseks...1 tk.
Metallist alus..1 tk.
Raamat “20 retsepti”..1 tk.
Kasutusjuhend..1 tk.
Hooldusraamat...1 tk.
Silikoonist laiendusrõngas ....1 tk.
Silikoonmatt...1 tk.

Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendava etteteavitamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Seadme ehitus A1

1. Elektrivõrku lülitamise regulaator “Power”
2. Taimeri käepide
3. Karastatud klaasist klaaskaas diameetriga 22,5 cm
4. Ülekandmise käepide
5. Soojendamise indikaator “Heat”
6. Temperatuuri seadmise käepide
7. Aerogrilli korpus
8. Restide komplekt
9. Näpitsad resti väljavõtmiseks
10. Alus
11. Silikoonist laiendusrõngas
12. Silikoonmatt

Seadme paneel A2

1. Elektrivõrku lülitamise indikaator “Power”
2. Asend “Väljalülitatud” (“Off”)
3. Ajaskaala
4. Soojendamise indikaator “Heat”
5. Temperatuuriskaala
6. Temperatuuri reguleerimise käepideme asend toiduainete lahtikülmutamiseks “Defrost”
7. Temperatuuri reguleerimise käepideme asend isepuhastumise režiimile “Wash”

Töö määratlus ja põhimõtted

Seade on mõeldud kasutamiseks termokindlate nõudega, sobiliku 22,5 cm kaanega.

Aerogrilli toime põhineb õhuvoolude konvektsioonil elektrisoojendajast tööanuma sees. Õhk soojeneb kõrge temperatuurini halogeensoojendajaga, aerogrilli kaanes paiknev ventilaator paneb liikuma kuumad õhumassid.

Soojenenud õhk tsirkuleerib tööanuma sees kõikides suundades ülevalt alla, seejärel alt üles ventilaatori suunas, soojendades selle samaga toiduaineid vajaliku konditsioonini.

Intensiivsus, nagu ka õhuvoolu temperatuur võib muutuda sõltuvalt valitus valmistamisrežiimist ja olla kuni 250°C. Seadme sees asuv termostaat jälgib õhu temperatuuri, mille näitude alusel kontroller lülitab soojendaja sisse või välja.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

EST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleebised.

Kindlasti hoidke alles hoiatavad sedelid, viitavad sedelid (nende olemasolul) ja seerianumbriga sedel seadme korpusel! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks, seetõttu soovitatakse teha seadme isepuhastus. Kõrvalise lõhna tekkimine esimesel kasutamisel ei ole seadme vigastumise põhjuseks.

Peale transportimist või madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

II. SEADME KASUTUS

Enne kasutust

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte.

Valmistage ette tööanum (ei kuulu komplekti). Anum peab olema valmistatud termokindlast materjalist ja diameetri poolest vastama seadme klaaskaanega (22,5 cm) või kasutatava silikoonlaiendusrõnga välisservale (27 cm). Veenduge, et valitus anum puutub tihedalt kokku aerogrilliga ning puuduvad avad (praod) auru väljumiseks.

Aerogrilli kasutamine

1. Asetage rest (madal või kõrge) anumasse, seejärel asetage restile toiduaine. Jälgige, et toiduaine ja kaane vahel, samuti toiduaine ja anuma seinte vahel oleks vähemal 1,5-2 cm suurune vahe — see on vajalik kuuma õhu ühtlaseks tsirkuleerimiseks.
2. Asetage anum kõvale tasasele horisontaalsele, termokindlale pinnale (näiteks, pliidile või alusele) vähemalt 10 cm kaugusel esemetest, mis võivad saada kannatada, mille järgselt asetage universaalne aerogrill ettevalmistatud anumale. Veenduge, et valitud anum puutub tihedalt kokku aerogrilliga ning puuduvad avad (praod) auru väljumiseks. Pinna lisakaitseks kuumuse eest kasutage komplekti kuuluvat silikoonmatti. Vajaduse korral paigaldage õhugrilli kaane peale silikoonist laiendusrõngas. Veenduge, et see on tugevalt kinni.
3. Lülitage aerogrill elektrivõrku.
4. Laske ülekandmise käepide alla lõpuni (ülekandmise käepideme ülestõstmisel aerogrilli töö ajal toimub selle automaatne väljalülitamine elektrivõrgust).
5. Seadke valmistamise aeg, milleks keerake aja seadmise regulaatorit päripäeva vajaliku tähenduseni, sütib punane lamp. Hakkab tööle ventilaator. Valmistamisaja vahemik 5 minutist 60-minutini.
6. Seadke valmistamise temperatuur vastavalt retseptile või temperatuuri seadmise ja valmistamise aja soovituste tabelile, milleks keerake termostaadi käepidet vajaliku temperatuurini.

TÄHELEPANU! Seadme kooskasutamisel multikeetjaga ei tasu seada aerogrillis valmistamise temperatuuri üle 150°C!

7. Sütib soojendamise indikaator. Aerogrill hakkab tööle. Soojendamise indikaator võib välja lülituda enne seatud aega, see näitab, et aerogrill on saavutanud vajaliku temperatuuri. Kui aerogrilli anuma temperatuur muutub alla etteantud temperatuuri, lülitub soojendamise indikaator sisse automaatselt ning soojendamise protsess uueneb.
8. Niipea, kui seatud aeg on möödunud, andke seadmel jahtuda 10 minuti vältel, mille järgselt võib universaalse aerogrilli anumalt maha võtta ja asetada termokindlale alusele täielikuks jahtumiseks.

STOP *TÄHELEPANU! Ärge pange kuuma õhugrilli silikoonmati peale.*

III. SOOVITATAVAD TEMPERATUURI JA VALMISTAMISAJA SEADISTUSED

Toiduaine	Kaal, g	Aeg, tund:min	Temperatuur, °C
Kana	1200	1:30	200
Loomaliha (steigid)	400	0:20	240
Sealiha	800	1:00	200
Tiigerkrevetid	200	0:10	180
Kartul (lõikudena)	400	0:30	190

Reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

IV. AJA SOOVITATAVAD SEADISTUSED TOIDUAINETE LAHTIKÜLMUTAMISEKS (“DELFORST”)

Toiduaine	Kaal, g	Aeg, tund:min
Kana	500	2:00
Loomaliha	500	2:30
Sealiha	500	2:30
Tiigerkrevetid	200	0:50

V. VALMISTAMISE NÕUANDED

- Eelnevalt külmutage lahti külmutatud toiduained või valmistamise aja seadmisel lisage 10-15 minutit iga 400 g külmutatud toote kohta. Toidu ühtlaseks valmistamiseks ja sellele ühtlase kuldpruuni kooriku andmiseks, keerake toodet valmistamise ajal.
- Asetage toit restile, see võimaldab kuumal õhul vabalt tsirkuleerida selle ümber ja kiirendab valmistamise protsessi.

- Kasutades kaht resti võite samaaegselt valmistada mitut rooga. Kuid pidage meeles, et erinevad toiduained nõuavad erinevat valmistamise aega. Asetage toiduaine, mis nõuab pikemat valmistamisaega, alumisele restile. Seejärel, juba valmistamise protsessis, asetage teine toiduaine ülemise peale.
- Asetades mitu toiduaine tükki restile pidage meeles, et toiduainete ja valmistamisanuma seinte vahele peab jääma vähemalt 2 cm ruumi. See ruum võimaldab kuumal õhul vabalt tsirkuleerida kogu anuma sees. Samuti vältige ühe toiduaine asetamist teisele, püüdes üheaegselt rohkem valmistada, et toit hästi valmiks - rikub see kuuma õhu tsirkuleerimist.
- Valmistage grilli ülemisel, ahjuliha ja suuri toiduaineid - alumisel restil.

Ärge asetage anumasse plastikust nõusid (muuhulgas mikrolaineahju nõusid) või õhukesti klaasnõusid. Võite kasutada metallnõusid, keraamilisi nõusid (mõeldud ahjus valmistamiseks) või paksust termokindlast klaasist nõusid.

Tüüpilised vead valmistamisel

Toit ei valminud lõpuni

Võimalikud põhjused	Lahendamise viisid
Seadsite liialt madala valmistamise temperatuuri	Seadke vajalik temperatuur
Seadsite liialt väikse valmistamise aja	Seadke vajalik aeg

Toit on üleliia praetud

Võimalikud põhjused	Lahendamise viisid
Seadsite liialt suure valmistamise temperatuuri	Alandage valmistamise temperatuuri või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi
Seadsite liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi

Küpsetis tuli niiske

Võimalikud põhjused	Lahendamise viisid
Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne.)	Valige toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisainetena mitte valida toiduaineid, mis sisaldavad liialt palju niiskust või kasutage neid võimaluse korral minimaalsetes kogustes

Küpsetis ei kerkinud

Võimalikud põhjused	Lahendamise viisid
Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötluse viis, sissepanemise vahekord peavad vastama nende soovitustele
Taigen seisis liialt kaua kergitusainega	
Jätsite jahu sõelumata või sõtkusite taigent halvasti	
Koostisainete panekul eksisite	

VI. SEADME HOOLDUS

- Enne kasutamist soovitatakse teha seadme isepuhastus.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid.

Ärge kunagi laske seadet vette ja/või muudesse vedelikesse, vältige niiskuse sattumist sisseehitatud ventilaatorisse. Keelatud on pesta aerogrilli korpust nõudepesumasinas!

Puhastamisel ON KEELATUD kasutada jämedaid salvrätte ja käsnasid (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud), abrasiivseid pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutuvate esemete kasutamiseks.

- Klaaskaant soovitatakse puhastada peale igat kasutuskorda.
- Aerogrilli reste võib pesta nõudepesumasinas.

Korpuse puhastamine

Toote korpust puhastage pehme köögirätikuga või käsnaga. Võib kasutada delikaatset puhastusvahendit. Võimalike veest tingitud jälgede vältimiseks soovitame selle pind täielikult kuivatada.

Kiire puhastamine

- Lülitage aerogrill elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda.
- Käsna või pehme lapiga, mis on niisutatud nõudepesuvahendis, samuti sooja veega pühkige klaaskaan.
- Eemaldage kõik nõudepesuvahendi jäägid.

Normaalne puhastamine

- Lülitage aerogrill elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda.
- Käsna või pehme lapiga, mis on niisutatud nõudepesuvahendis, samuti sooja veega pühkige klaaskaan ja ventilaatori vahesektsioon, ärge kasutage traatkäsnasid ja/või abrasiivseid materjale.
- Reste peske nõudepesuvahendiga.
- Puhastades metallist osi, kasutage käsna või pehmet lappi, mis on niisutatud nõudepesuvahendis, seejärel kuivatage täielikult.

Isepuhastumisrežiim

- Valage anumasse kuum vesi umbes 3 cm ulatuses.
- Lisage veidi nõudepesuvahendit.
- Sulgege kaanega ja lülitage elektrivõrku.
- Seadke taimer 10-15 minutiks, lülitub sisse ventilaator.
- Seadke temperatuuri reguleerimise käepide asendisse "Wash" (isepuhastumine).
- Laske ülekandmise käepide alla lõpuni töö sisselülitumiseks.
- Protsessi lõppedes loputage seade sooja veega kõikide jääkide eemaldamiseks.

Nõudepesumasinas pesemine

Reste, silikoonist laiendusrõngast ja silikoonmatti võib pesta nõudepesumasinas.

STOP *Õhugrilli korpust ei tohi mingil juhul nõudepesumasinas pesta!*

VII. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

Soetada täiendavaid aksessuaare universaalsele aerogrillile REDMOND RAG-241-E ja saada teada REDMOND toodangu uudistest võib veebilehel www.multicooker.com või teie ametlikult diilerilt.

VIII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Lülitage seade töökorras elektrivõrku
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	
	Aerogrill on asetatud anumale mitte tasaselt	Asetage aerogrill sirgelt, ilma vildakuteta

IX. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2-aastane garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 3 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruktsiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikule programmile. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

Înainte de a utiliza prezentul dispozitiv, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l în calitate de material de referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi semnificativ durata lui de exploatare.

Măsuri de siguranță

- Producătorul nu poartă răspundere pentru deteriorări, cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și ale regulilor de exploatare a dispozitivului.
- Prezentul dispozitiv electric reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru prepararea bucatelor în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță, camere de hotel, clădiri de uz social ale magazinelor, oficiile sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea lui corespunde cu tensiunea

nominală a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau plăcuța uzinei producătoarea dispozitivului).

- Utilizați prelungitorul, proiectat pentru consumul de putere a dispozitivului: necorespunderea parametrilor poate provoca un scurtcircuit sau inflamarea cablului.
- Conectați dispozitivul doar la prizele cu contact sigur cu pămîntul, aceasta este o cerință obligatorie de securitate electrică. Utilizând prelungitorul, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, contac sigur cu pămîntul.

STOP *ATENŢIE! În timpul funcționării dispozitivului, corpul, vasul şi capacul de sticlă al acestuia se încălzesc! Fiți prudenți! Utilizați mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsurile de la aburul fierbinte, nu vă aplecați deasupra dispozitivului la deschiderea capacului.*

- Deconectați dispozitivul din priza electrică după utilizare, precum și în timpul curățării sau deplasării. Extrageți cablul de alimentare cu mâinele uscate, ținându-l de ștecher, dar nu de cablul de alimentare.

- Nu întindeți cablul de alimentare electrică în golurile ușilor sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă, că cablul de alimentare electrică să nu fie răsucit și îndoit, sau în contact cu obiectele, colțurile și marginile ascuțite ale mobilierului.

STOP *REŢINEŢI: deteriorarea accidentală a cablului de alimentare electrică poate cauza defecte, care nu corespund cerințelor de garanție, precum și la electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat necesită o înlocuire urgentă în centrul de deservire.*

- Nu instalați dispozitivul pe o suprafața moale, nu-l acoperiți cu un prosop sau un șervețel în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzirea și deterioararea dispozitivului.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării, aerogrillul și vasul lui de lucru să fie la o distanță de cel puțin 10 cm de la materialele ușor inflamabile (perdele, tapete, etc.).
- Nu exploatați dipozitivul la aer liber – pătrunderea umidității

sau a altor obiecte străine în interiorul corpului dispozitivului poate provoca deteriorări grave.

- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Urmați riguros instrucțiunile de curățare a dispozitivului.
- Străduiți-vă să evitați zgârieturile și fisurile. Dacă ați găsit fisuri sau zgârieturi pe suprafața capacului, excludeți utilizarea sa ulterioară.

STOP *NU scufundați corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă! Evitați pătrunderea umidității în ventilatorul încorporat.*

- Acest aparat poate i utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități izice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu tre-

buie efectuate de către copii fără a i supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc.) poate fi periculoas pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.
- Sunt interzise repararea dispozitivului de sine stătător sau întroducerea modificărilor în construcția lui. Repararea dispozitivului trebuie să fie efectuată doar de către un specialist al centrului de deservire autorizat. Lucrul efectuat neprofesional poate duce la defectarea dispozitivului, vătămări și deteriorarea bunurilor.

STOP *ATENŢIE! Nu utilizaţi dispozitivul în cazul oricărui defect.*

ROU

Caracteristici tehnice

Model RAG-241-E
Putere .... 700-800 W
Tensiune .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tip de control .... mecanic
Tipul elementului de încălzire .... cu halogen
Diametrul capacului .... 22,5 cm
Reglarea temperaturii .... 60-250°C
Intervalul de setare a timpului de preparare .... 5-60 minute
Lungimea cablului de alimentare .... 1,5 m

Completare

Aerogrill universal .... 1 buc.
Grile metalice:

Diametru, mm	Înălțime, mm	Cantitate, buc.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Cleşte metalic pentru scoaterea grilei..1 buc.
Suport metalic...1 buc.
Cartea “20 reţete”..1 buc.
Instrucţiuni de utilizare..1 buc.
Carte de service...1 buc.
Inelul de silicon-extender..1 buc.
Mat de silicon ....1 buc.

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica designul, conţinutul, precum şi caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecţionării dispozitivului fără anunţarea prealabilă despre aceste modificări.

Construcţia dispozitivului A1

1. Indicator de conectare la reţeaua electrică “Power”
2. Mânerul timerului
3. Capac de sticlă din sticlă călită cu diametrul de 22,5 cm
4. Mâner pentru transportare
5. Indicator de încălzire “Heat”
6. Mâner de setare a temperaturii
7. Corpul aerogrillului
8. Set de grile
9. Cleşte pentru scoaterea grilei
10. Suport
11. Inelul de silicon-extender
12. Mat de silicon

Panoul de comandă a dispozitivului A2

1. Indicator de conectare la reţeaua electrică “Power”
2. Poziţia «Deconectat» (“Off”)
3. Gradaţia orei
4. Indicator de încălzire “Heat”
5. Gradaţia temperaturii
6. Poziţia mânerului de reglare a temperaturii pentru dezgheţarea alimentelor “Defrost”
7. Poziţia mânerului de reglare a temperaturii pentru regimul de autocurăţare “Wash”

Destinaţia şi principiul de funcţionare

Dispozitivul este destinat pentru utilizarea cu vase termorezistente, compatibile cu capacul cu diametrul de 22,5 cm.

Principiul de funcţionare a aerogrillului este bazat pe convecţia fluxurilor de aer de la încălzitorul electric din interiorul vasului de lucru. Aerul se încălzeşte la temperatură înaltă cu încălzitorul cu halogen. Ventilatorul, amplasat în capacul aerogrillului, pune în mişcare masele de aer fierbinte.

Aerul fierbinte circulă în interiorul vasului de lucru în toate direcţiile de sus în jos, apoi de jos în sus spre ventilator, încălzind astfel alimentele şi aducându-le până la gradul de preparare necesar.

Intensitatea, la fel ca şi temperatura fluxurilor de aer, poate varia în dependenţă de regimul selectat de preparare şi ajunge până la 250°C. Termostatul, amplasat în interiorul dispozitivului, urmăreşte temperatura aerului, la indicaţiile cărora controlerul porneşte sau opreşte încălzitorul.

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Scoateţi cu grijă dispozitivul şi accesoriile acestuia din cutie. Înlăturaţi toate materialele de ambalare şi autocolantele promoţionale.

Păstraţi obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenţei lor) şi plăcuţa cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

Ştergeţi corpul dispozitivului cu o cârpă umedă şi lăsaţi-l să se usuce. La prima utilizare este posibilă apariţia unui miros străin, deaceea se recomandă efectuarea autocurăţarii dispozitivului. Apariţia unui miros străin nu prezintă semne de deteriorare a dispozitivului.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să menţineţi dispozitivul la temperatura camerei nu mai puţin două ore înainte de conectare.

II. UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

Înainte de prima utilizare

Înainte de preparare asiguraţi-vă, că părţile interne şi vizibile externe ale aerogrillului universal nu au deteriorări, spargeri şi alte defecte.

Pregătiţi vasul de lucru (nu face parte din set). Vasul trebuie să fie fabricat din material rezistent la căldură şi să corespundă cu diametrul capacului de sticlă a dispozitivului (22,5 cm) sau marginii exterioare a inelului de silicon extender utilizat (27 cm). Asiguraţi-vă că vasul selectat aderă strâns la aerogrill şi nu are găuri (fisuri) pentru evacuarea aburului.

Utilizarea aerogrillului

1. Instalați grila (inferioară sau superioară) în vas, apoi puneți alimentul pe grilă. Urmăriți ca între aliment și vas, precum și între aliment și pereții vasului să fie o distanță nu mai puțin de 1,5-2 cm – acest fapt este necesar pentru circularea uniformă a aerului fierbinte.
2. Amplasați vasul pe o suprafață dură, plană, orizontală și rezistentă la căldură (de exemplu, pe aragaz sau suport) la o distanță nu mai puțin de 10 cm de la alte obiecte, care se pot deteriora de la temperatura înaltă, apoi instalați aerogrillul universal deasupra vasului pregătit. Asigurați-vă că vasul selectat aderă strâns la aerogrill și nu are găuri (fisuri) pentru evacuarea aburului. Pentru protecția suplimentară a suprafeței de temperatura înaltă folosiți matul de silicon din set. În caz de necesitate instalați pe capacul aerogrill inelul de silicon-extender. Asigurați-vă că conexiunea este sigură.
3. Conectați aerogrillul la rețeaua electrică.
4. Lăsați mânerul pentru transportare în jos până când se oprește (la ridicarea mânerului pentru transportare în timpul funcționării dispozitivului va avea loc deconectarea lui automată de la rețeaua electrică).
5. Setați timpul de preparare, apoi rotiți regulatorul de setare a orei în direcția acelor de ceasornic până la valoarea necesară, lampa roșie se va ilumina. Ventilatorul va începe să funcționeze. Intervalul setării timpului de preparare – de la 5 pînă la 60 de minute.
6. Setați temperatura de preparare conform rețetei sau tabelului de recomandări privind utilizarea setărilor de temperatură și timpului de preparare, pentru a face acest lucru, rotiți mânerul termostatului până la temperatura necesară.

ATENȚIE! La utilizarea dispozitivului în comun cu multi-cookerul, nu setați pe aerogrill temperatura de preparare mai sus de 150°C!

7. Se va ilumina indicatorul de încălzire. Aerogrillul va începe să funcționeze. Indicatorul de încălzire poate să se deconecteze până la expirarea timpului setat, acest lucru arată că aerogrillul a atins temperatura necesară. Când temperatura în vasul aerogrillului va fi sub temperatura setată, indicatorul de încălzire se va conecta automat și procesul de încălzire se va restabili.
8. După ce timpul setat va expira, lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10 minute, apoi scoateți aerogrillul universal de pe vas și puneți-l pe suprafața rezistentă la căldură până la răcirea completă.

STOP *ATENȚIE! Nu așezați aerogrilul fierbinte pe matul de silicon.*

III. SETĂRI DE TEMPERATURĂ ȘI TIMPUL DE PREPARARE RECOMANDAT

Produs	Geutate, g	Oră, ceas:min	Temperatură, °C
Carne de pasăre	1200	1:30	200
Carne de vită (felii)	400	0:20	240
Carne de porc	800	1:00	200
Creveți ”tigru”	200	0:10	180
Cartofi (felii)	400	0:30	190

Timpul real poate să difere de la valorile recomandate în dependență de calitatea unui anumit aliment, precum și de preferințele dumneavoastră gustative.

IV. SETĂRILE RECOMANDATE PRIVIND TIMPUL DE DEZGHEȚARE A ALIMENTELOR (“DEFROST”)

Produs	Geutate, g	Oră, ceas:min
Carne de pasăre	500	2:00
Carne de vită	500	2:30
Carne de porc	500	2:30
Creveți “tigru”	200	0:50

V. SFATURI PRIVIND PREPARAREA

- Dezghețați preventiv alimentele congelate sau la setarea timpului de preparare adăugați câte 10-15 minute pentru fiecare 400 g a alimentului congelat. Pentru prepararea uniformă a bucatelor și conferirea acestora a unei cruste aurii, întoarceți alimentul în timpul preparării.
- Puneți bucatele pe grila, aceasta va permite aerului fierbinte să circule liber în jurul lor și va accelera procesul de preparare.
- Utilizând două grile, puteți prepara simultan câteva tipuri de bucate. Țineți minte, că diferite alimente necesită timp diferit de preparare. Puneți alimentul care necesită timp mai lung de preparare pe grila inferioară. Apoi, în timpul lui de preparare, puneți alt aliment pe grila superioară.

- Amplasând câteva bucăți de aliment pe grila, țineți minte, că între ele și pereții vasului de preparare trebuie să fie cel puțin 2 cm. Acest spațiu va permite aerului fierbinte să circule liber în interiorul vasului. De asemenea, nu puneți un aliment pe altul, încercând să preparați simultan mai mult în același timp, pentru a prepara bucatele mai bine – acesta va perturba circularea aerului fierbinte.
- Preparați grillul pe grila superioară, iar friptura și alimentele mari – pe grila inferioară.

Nu puneți vase din material plastic (inclusiv și pentru cuptorul cu microunde) sau veselă din sticlă fină. Puteți utiliza veselă din metal, ceramică (destinată pentru utilizarea în cuptor) și veselă din sticlă groasă, rezistentă la căldură.

Erori tipice la preparare

Bucatele nu a fost preparate până la sfârșit

Cauze posibile	Metode de soluționare
Ați setat temperatura de preparare prea joasă	Setați temperatura necesară
Ați setat timpul de preparare prea scurt	Setați timpul de preparare necesar

Bucatele se prăjesc prea tare

Cauze posibile	Metode de soluționare
Ați setat temperatura de preparare prea înaltă	Micșorați temperatura de preparare sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest tip de model al dispozitivului
Ați setat timpul de preparare prea lung	Micșorați timpul de preparare sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest tip de model al dispozitivului

Copturile sunt prea umede

Cauze posibile	Metode de soluționare
Au fost utilizate ingrediente nepotrivite, care au exces de umiditate (legume sau fructe suculente, pomușoare congelate, smântână ș.a.)	Alegeți ingredientele conform rețetei copturii. Nu alegeți în calitate de ingrediente alimente care conțin prea multă umezeală, sau utilizați-le, după posibilități, în cantități minime

Coptura nu a crescut

Cauze posibile	Metode de soluționare
Ouăle cu zahărul nu au fost bine bătute	Consultați o rețetă verificată (adaptată pentru acest tip de model al dispozitivului). Alegerea ingredientelor, metoda lor de prelucrare preventivă, porțiunile de utilizare trebuie să corespundă recomandărilor rețetei
Aluatul a stat prea mult timp cu praf de copt	
Nu ați cernut făina sau nu ați frământat prea bine aluatul	
Au fost admise greșeli la încărcarea ingredientelor	

VI. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

- Înainte de prima utilizare, se recomandă efectuarea autocurățării dispozitivului.
- Dacă nu utulizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Înainte de curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă/sau în alte lichide, nu admiteți pătrunderea umidității în ventilatorul încorporat. Nu spălați corpul aerogrillului în mașina de spălat vase!

NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure (dacă aceasta nu este specificat special în acest manual), paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

- Se recomandă curățarea capacului de sticlă după fiecare utilizare a dispozitivului.
- Puteți spăla grila aerogrillului în mașina de spălat vase.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

Curățarea rapidă

- Deconectați aerogrillul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Cu ajutorul unui burete sau a unei cârpe moale, înmuiată în detergent pentru spălat vase, precum și în apă caldă, ștergeți capacul de sticlă.
- Îndepărtați toate reziduurile de detergent.

Curățarea normală

- Deconectați aerogrillul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Cu ajutorul unui burete sau a unei cârpe moale, înmuiată în detergent de spălat vase, ștergeți capacul și compartimentul ventilatorului, nu utilizați burete din sârmă și/sau materiale abrazive.
- Spălați grilile în apă cu detergent de spălat vase.
- Curățând piesele metalice, utilizați un burete sau o cârpă moale, înmuiată în detergent de spălat vase, apoi ștergeți-le până la uscat.

Regim de autocurățare

- Turnați în vas apă fierbinte la un nivel de aproximativ 3 cm.
- Adăugați un pic de detergent de spălat vase.
- Închideți capacul și conectați la rețea.
- Setați timerul pentru 10-15 minute, se va porni ventilatorul.
- Plasați mânerul regulatorului de temperatură în poziția “Wash” (autocurățare).
- Lăsați în jos mânerul de transportare până când se oprește pentru a începe funcționarea.
- La finisarea procesului, clătiți vasul cu apă caldă pentru a îndepărta toate reziduurile.

Utilizarea mașinii de spălat vase.

Grilajul, inelul de silicon-extender și matul de silicon le puteți spăla în mașina de spălat vase.

STOP *Niciodată nu spălați în mașina de spălat vase corpul aerogrill.*

VII. ACCESORIILE SUPLIMENTARE

Puteți procura accesoriile suplimentare la aerogrillul universal REDMOND RAG-241-E și afla despre produsele noi ale producției REDMOND pe siteul www.multicooker.com sau la dealerul regional local.

VIII. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunei
Nu se conectează	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi ale alimentării de la rețeaua electrică	
	Aerogrillul este instalat pe vas incorect	Instalați aerogrillul drept, fără înclinări

IX. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Acest produs beneficiază de o garanție pe termen de 2 ani de la data achiziției. Pe parcursul perioadei de garanție, producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezenta garanție este recunoscută doar în cazul în care produsul este folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc.).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garantiei pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricatie a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea si al 7-lea simboluri indică luna, a 8-lea — anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 3 ani de la data achiziției. Acest termen este valabil cu condiția, ca exploatarea produsului se efectuează în strictă conformitate cu prezenta instrucțiune și cerințele tehnice înaintate.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Aveți grijă de mediul înconjurător: nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul de uz casnic.

ROU

Mielőtt használatba venné a készüléket, figyelmesen olvassa el és őrizze meg az adott használati utasítást. A készülék rendeltetésszerű használata jelentősen növeli a készülék élettartamát.

Biztonságvédelmi szabályok

- A gyártó nem vállal felelősséget a készülékkel kapcsolatos biztonsági követelmények és üzemeltetési szabályok be nem tartásából adódó meghibásodásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, szállodai szobákban, boltok és irodák gazdasági helyiségeiben, valamint más, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- Mielőtt a készüléket hálózatba csatlakoztatna, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik –e a készülék tápfeszültségével (lásd a műszaki jellemzőket vagy a készülék gyári címkéjét).

- Csak olyan hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményi paramétereinek - a paraméterek eltérései rövidzárlathoz vagy a tápkábel kigyulladásához vezethetnek.
- Biztonságvédelmi okoknál fogva, csak földelt aljzatba csatlakoztassa a készüléket – ez áramütés elleni kötelező biztonságvédelmi követelmény. Hoszabbitó használva, győződjön meg, hogy a hoszabbitó is el van látva földeléssel.

STOP *FIGYELEM! Üzem közben a készülék és a készülék üvegfedele felmelegszik! Legyen óvatos! Használjon konyhai fogókesztyűt. Égési sérülések elkerülése érdekében, a fedél kinyitásakor ne hajoljon a készülék fölé.*

- A készülék használata befejeztével, valamint a készülék tisztításakor és áthelyezésekor, húzza ki a csatlakozó dugót. A csatlakozó dugót száraz kézzel, nem a vezetéket, hanem a dugót fogva húzza ki.
- Ne vezesse a tápkábelt ajtónyílásokon keresztül vagy hőforrások közelében. Ügyeljen, hogy a tápkábel ne csava-

rodjon össze és ne törjön meg, valamint ne érjen éles tárgyakhoz vagy bútor éleihez és széleihez.

STOP *EMLÉKEZZEN: a tápvezeték véletlen sérülése olyan meghibásodásokhoz vezethet, amelyek nem egyeznek meg a garanciavállalási feltételekkel, valamint áramütést okozhatnak. A sérült elektromos kábelt a szervizközpontban azonnal ki kell cserélni.*

- Ne helyezze a készüléket puha vagy nem hőálló felületre, üzemelés közben ne takarja le: ez a készülék inkorrekt működéséhez és meghibásodásához vezethet.
- Ügyeljen, hogy működés közben az aerogrill és a készülék edénye a gyúlékony anyagoktól legalább 10 cm-re legyen (függöny, tapéta és stb.)
- Tilos a készülék kültéri használata – nedvesség vagy idegen tárgy készülékbe kerülése, a készülék komoly meghibásodásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék tápvezetéke ki van húzva az aljzatból és teljesen lehűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos javaslatokat.

- Kerülje repedés és karcolás képződését. Abban az esetben, ha repedést vagy karcolást észlel a fedél felületén, zárja ki a készülék további használata lehetőségét.

STOP *TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni! Kerülje víz, a beépített ventilátorba való jutását.*

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárt helyen tárolja.

- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fulladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekektől távol tárolja.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet módosítása. Minden, karbantartással és javítással kapcsolatos munkát csak az illetékes márkaszerviz szakembere végezhet. A nem szakmailag elvégzett munka a készülék meghibásodásához vezethet, valamint sérüléseket és anyagi károkat okozhat.

STOP *FIGYELEM! A meghibásodott készülék bárminemű használata, tilos.*

Műszaki jellemzők

Tipus RAG-241-E
Teljesítmény .... 700-800 W
Feszültség .... 220-240 V, 50/60 Hz
Vezérlési mód .... mechanikus
Fűtőelem típusa .... halogén
Fedél átmérő .... 22,5 cm
Hőmérséklet szabályzás .... 60-250°C
Ételkészítési időtartomány beállítás .... 5-60 perc
Elektromos tápkábel hossza .... 1,5 m

Felszereltség

Univerzális aerogrill .... 1 db.
Fémrácsok:

Átmérő, mm	Magasság, mm	Mennyiség
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Rácskiemelő csipesz .... 1 db.
Fém edényalátét .... 1 db.
“20 recept” receptkönyv .... 1 db.
Használati utasítás .... 1 db.
Szervizkönyv .... 1 db.
Szilikon bővítő - gyűrű .... 1 db.
Szilikon alátét .... 1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A készülék típus felépítése A1

1. Elektromos hálózati indikátor “Power”
2. Időzítő-gomb
3. 22,5 cm átmérőjű hőkezelt üvegfedél
4. Hordozófogantyú
5. Fűtés indikátor “Heat”
6. Hőmérséklet szabályzógomb
7. Aerogrill készüléktest
8. Rács szett
9. Rácskiemelő csipesz
10. Alátét
11. Szilikon bővítő - gyűrű
12. Szilikon alátét

Műszerfal A2

1. Elektromos hálózat indikátor “Power”
2. “Kikapcsolva” helyzet (“Off”)
3. Időérték skála
4. Fűtés indikátor “Heat”
5. Hőmérséklet skála
6. Hőmérséklet szabályzó gomb helyzete kifagyasztás üzemmódban “Defrost“
7. Hőmérséklet szabályzó gomb helyzete öntisztítás üzemmódban “Wash”

A készülék rendeltetése és működési elve

A készülék, 22,5 cm átmérőjű fedéllel megegyező átmérőjű hőkezelt edényekkel használható.

Az aerogrill működése az edény belsejében létrejövő elektromos fűtőelemtől áramló légáramlatok konvekcióján alapszik. A levegőt a halogén fűtőelem magas hőmérsékletre melegíti fel, a készülék fedelén elhelyezkedő ventilátor pedig mozgatja a forró levegőt.

A forró levegő, az edény belsejében minden irányban kering, fentről lefelé, azután lentről a ventilátor irányába, egyúttal felmelegítve az adott terméket szükséges állapotig készíti.

Az ételkészítés intenzitása, valamint a légáramlat hőmérséklete is, a kiválasztott üzemmódtól függően változhat, és elérheti a 250°C fokot. A készülék belsejébe szerelt hőérzékelő, figyelemmel kíséri a léghőmérsékletet, aminek alapján a vezérlőegység bekapcsolja vagy kikapcsolja a fűtőelemet.

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan emelje ki a készüléket és tartozékait a dobozból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát.

Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát!

A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszűnését jelenti.

Nedves törlőkendővel törölje meg a készülék burkolatát és hagyja megszáradni. Első használat alkalmával, idegen szagokat észlelhet, eltávolításukhoz vé-

HUN

gezze el a készülék öntisztítását. Első használat alkalmával jelentkező idegen szagok, nem jelentik a készülék meghibásodását.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

II. KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Üzembehelyezés előtt

Üzembehelyezés előtt győződjön meg, hogy az univerzális aerogrill külső és látható belső tartozékai nem sérültek, nincsenek megtörve vagy nincs – e más meghibásodása.

Készítse elő az edényt (nem a készlet tartozéka). Az edény hőkezelt anyagból kell, legyen gyártva és meg kell, feleljen az üvegfedél átmérőjének (22,5 cm) vagy a bővítő típusú szilikon gyűrű külső széle (27 cm). Győződjön meg, hogy a kiválasztott edény szorosan illeszkedik – e az aerogrillel és nincs olyan rés (lyuk), amelyen keresztül gőz távozhat az edényből.

Az aerogrill üzemeltetése

1. Helyezze a rácsot (alacsony vagy magas) az edénybe, majd a rácsra a terméket. Ügyeljen arra, hogy a termék és fedél között, valamint a termék és az edény falai között a távolság legalább 1,5-2 cm legyen ez a forró levegő egyenletes keringéséhez szükséges.
2. Helyezze az edényt kemény, sima, vízszintes, hőálló felületre (például, tűzhelyre vagy alátétre) legalább 10 cm-re más tárgyaktól, amelyek magas hőmérséklet következtében, megsérülhetnek, miután helyezze az előkészített edénybe az aerogrillt. Győződjön meg, hogy az edény falai szorosan érintkeznek az aerogrillhez és nincs közöttük rés (lyuk), amin a gőz távozhatna. Felület magas hőmérséklettől való védelme érdekében, használja a készülék tartozékát képző szilikon alátétet. Szükség esetén, rögzítse a fedélre a szilikon bővítő-gyűrűt. Győződjön meg, hogy megfelelően lett-e rögzítve a bővítő-gyűrű.
3. Csatlakoztassa az aerogrillt elektromos hálózatra.
4. Engedje le a hordozófogantyút ütközésig (működés közben, ha felemeli a hordozófogantyút, a készülék automatikusan kikapcsol).
5. Állítsa be a szükséges ételkészítési időt, ehhez fordítsa el a hőmérséklet-szabályzó gombját óramutató járásával egy irányba, bekapcsol a piros jelzőlámpa. A ventilátor működni kezd. Az ételkészítési időtartomány 5 és 60 perc között mozog.
6. Állítsa be az ételkészítési hőmérsékletet figyelembe véve a recept vagy az adott táblázat hőmérséklet és idő beállítási javaslatait, ehhez fordítsa el a hőérzékelő szabályzógombját szükséges értékig.

FIGYELEM! A készülék és multicooking együttes használata esetén, az aerogrill hőmérséklete nem lehet magasabb 150°C foknál!

7. Kigyullad a fűtés indikátor. Az aerogrill működésbe lép. A fűtésindikátor üzem közben néha kikapcsol, ez azt jelenti, hogy a készülék elérte a szükséges működési hőmérsékletet. Amikor a hőmérséklet alacsonyabb a beállított hőmérsékletnél, a fűtés indikátor automatikusan kigyullad és a fűtési folyamat újra kezdődik.
8. Amikor a beállított ételkészítési idő lejárt, hagyja a készüléket 10 percig hűlni, miután az aerogrillt kiveheti az edényből és hőálló felületre helyezheti, hogy a készülék teljesen kihűljön.

STOP *FIGYELEM! Ne helyezze a forró készüléket a szilikon alátétre.*

III. JAVASOLT ÉTELKÉSZÍTÉSI HŐMÉRSÉKLETI ÉS IDŐBEÁLLÍTÁSOK

Termék	Súly, g	Idő, óra: perc	Hőmérséklet, °C
Baromfi	1200	1:30	200
Marhahús (szeletek)	400	0:20	240
Sertés	800	1:00	200
Garnélarák	200	0:10	180
Burgonya (hasáb)	400	0:30	190

Az aktuális időérték, az adott termék minőségétől, valamint az Ön igényeitől függően, eltérhetnek a javasolt értékektől.

IV. TERMÉKEK JAVASOLT KIFAGYASZTÁSI IDEJE (“DEFROST”)

Termék	Súly, g	Idő, óra: perc
Baromfi	500	2:00
Marhahús	500	2:30
Sertéshús	500	2:30
Garnélarák	200	0:50

V. ÉTELKÉSZITÉSI JAVASLATOK

- A mélyfagyasztott termékeket előzetesen fagyassza ki vagy az ételkészítési idő beállításakor, minden 400 g termékre számítva, adjon az ételkészítési időértékhez 10-15 percet. Egyenletes átsülés és ropogós héj kialakulása érdekében, ételkészítés közben forgassa meg a terméket.
- A terméket helyezze a rácsra, ez lehetővé teszi a forró levegő szabad keringését, így felgyorsítva az ételkészítési folyamat idejét.
- Két rácsot használva, egyszerre több ételt tud készíteni. Emlékezzen, több fajta termék készítésekor, különböző termékek elkészülési ideje eltérhet egymástól. A leghosszabb elkészülési időt igénylő terméket az első rácsra helyezze. Majd, az ételkészítési folyamat közben, helyezze be a kisebb elkészülési időt igénylő terméket a felső rácsra.
- Néhány szelet termék készítése alkalmával, emlékezzen, hogy a termék és az edény falai közötti távolság legalább 2 cm kell, legyen. Ez lehetővé teszi a forró levegő szabad keringését az edényen belül. Ne rakja a termékeket egymásra, így próbálkozva minél nagyobb mennyiséget készíteni ez megsérti a forró levegő áramlását és a termék nem készül el kellőképpen.
- A grillezett termékeket a felső rácson, a sülteket és nagydarab termékeket pedig az alsó rácson készítse.

Ne helyezzen az edénybe műanyag edényt (beleértve mikrohullámú sütőben használatos edényt is) vagy vékony üvegedényt. Ön használhat fém, kerámia (sütőben használható) edényt és vastag, hőálló üvegből készült edényt.

Ételkészítés jellegzetes hibái

Az étel nem készült el teljesen

Lehetséges okok	Elhárítási mód
Túl alacsony ételkészítési hőmérsékletet állított be	Állítsa be a szükséges ételkészítési hőmérsékletet
Túl alacsony ételkészítési időértéket állított be	Állítsa be a szükséges ételkészítési időértéket

A termék túlfő

Lehetséges okok	Elhárítási mód
Túl magas ételkészítési hőmérsékletet állított be	Csökkentse az ételkészítési hőmérsékletet vagy kövesse a recept, adott készülékhez adaptált utasításait
Túl magas ételkészítési időértéket állított be	Csökkentse az ételkészítési időértéket vagy kövesse a recept, adott készülékhez adaptált utasításait

A sütemény nedves maradt

Lehetséges okok	Elhárítási mód
Nem megfelelő hozzávalókat használt (túlérett zöldség vagy gyümölcs, mélyfagyasztott bogyó, tejföl és stb.)	Receptnek megfelelő hozzávalókat használjon. Igyekezzen magas nedvességtartalmú termékeket nem használni vagy kis mennyiségben használni

A sütemény nem emelkedett fel

Lehetséges okok	Elhárítási mód
A tojás és cukor nem megfelelően lett felverve	Használja (adott készülékhez adaptált) a már ellenőrzött receptet. A hozzávalók kiválasztását, elkészítésük módját, előzetes elkészítését, az arányokat csak az adott receptnek megfelelően végezze
A sütőporral kikevert tészta sokáig állt	
Nem szitálta át a lisztet vagy nem megfelelően gyúrta meg	
Hozzávalók kiválasztásakor, hibát vétett	

VI. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

- Első használat előtt ajánlott elvégezni a készülék öntisztítását.
- Abban az esetben, ha folyamatos ideig nem használja a készüléket, ügyeljen, hogy a készülék ki legyen kapcsolva az elektromos hálózatból.
- Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék ki van kapcsolva az elektromos hálózatból és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha ruhát és kímélő tisztítószert.

Tilosa készüléket vízbe és/vagy más folyadékba meríteni. Kerülje víz, a beépített ventilátorba való jutását. Az aerogrill burkolatát tilos mosogatógépben tisztítani!

TILOS tisztításhoz durva anyagból készült törlőkendő vagy szivacs (ha külön nincs meghatározva az adott használati utasításban), valamint súrolószer használata. Tilos vegyileg agresszív vagy más, élelmiszerekkel érintkező tisztítóanyagok használata.

- Az üvegfedelet ajánlott minden egyes ételkészítés után megtisztítani.
- Az aerogrill rácsok tisztítását mosogatógépben is el lehet végezni.

Burkolat tisztítása

A burkolat tisztítását végezze puha, nedves konyhai törlőruhával vagy szivaccsal. Megengedett kímélő tisztítószer használata. Foltok fennmaradása elkerülése érdekében, tisztítást követően, törölje szárazra a készülék felületét.

Gyors tisztítás

- Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni.
- Mosogatószerbe és meleg vízbe mártott szivacs vagy puha törlőruha segítségével, tisztítsa meg az üvegfedelet.
- Távolítsa el a fennmaradt tisztítószert.

Normál tisztítás

- Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni.
- Mosogatószerbe és meleg vízbe mártott szivacs vagy puha törlőruha segítségével, tisztítsa meg a fedelet és a ventilátor egységet, ne használjon fémalapú szivacsot és/vagy maró anyagot.
- A rácsokat tisztítószeres vízben mossa el.
- Fémfelületek tisztításakor, használjon tisztítószerrel itatott puha törlőruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a fémfelületeket.

Öntisztítás üzemmód

- Töltsön az edénybe forróvizet kb. 3 cm szintig.
- Adjon hozzá egy kevés mosogatószert.
- Zárja le a fedelet és csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra.
- Az időzítőt állítsa 10-15 percre és kapcsolja be a ventilátort.
- Állítsa a hőmérséklet szabályzógombot “Wash” helyzetbe (öntisztítás).
- Indításhoz, engedje le a hordozófogantyút ütközésig.
- A folyamat befejeztét követően, meleg vízzel, öblítse ki az edényt.

Mosogatógép használata

A rácsokat, szilikon bővítő-gyűrűt és szilikon alátétet mosogatógépben is lehet tisztítani.

STOP *Soha ne tisztítsa mosogatógépben az aerogrill készüléket!*

VII. KIEGÉSZITŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RAG-241-E univerzális aerogrillhez kiegészítő tartozékokat vásárolni és érdeklődni a REDMOND termékek felől, a www.multicooker.com honlapon vagy a regionális forgalmazóknál lehet.

VIII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Meghibásodás	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Nem kapcsol be	Nincs feszültség a hálózatban	Kapcsolja a készüléket működő elektromos hálózatra
Az ételek túl sokáig készüknek	Hálózati áramkimaradások vannak	
	AZ aerogrill nem vízszintesen lett elhelyezve	Helyezze el vízszintesen a készüléket

IX. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.).

A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámban láthatjuk. A sorozatszám 13 jelből áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelentik.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 3 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használata,a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.

A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafeldolgozási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

Преди да използвате даденото изделие, внимателно прочетете ръководството за експлоатация и го запазете за справки в бъдеще. Правилното използване на уреда ще удължи значително неговия срок на експлоатация.

Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за повреди, които са резултат от неспазване на изискванията на техниката за безопасност и правилата за използване на уреда.
- Този електрически уред представлява многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в квартири, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлено или всяко друго използване на уреда не по предназначение ще се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
- Преди да включите устройството към електрическата мрежа, проверете, съвпада ли напрежението й с номиналното

напрежение на захранване на уреда (вж.техническите характеристики или фирмената табелка на изделието).

- Използвайте удължител, който е предвиден за използваната от уреда мощност - несъответствието на параметрите може да предизвика късо съединение и запалване на кабела.
- Включвайте уреда само към заземени контакти - това е задължително изискване за защита от токов удар. Когато използвате удължител, уверете се, че той също има заземяване.

STOP *ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпусът му, съдът и стъкленият капак се нагряват! Внимавайте! Използвайте кухненски ръкавици. За да се избегне изгаряне от горещата пара, не се накланяйте над уреда при отваряне на капака.*

- След използване на уреда, по време на почистване и преместване, изключвайте уреда от контакта. Изключвайте захранващия кабел със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за шнура.

- Не изтегляйте захранващия кабел през каси на врати или близо до източници на топлина. Внимавайте кабелът да не се усуква и да не се прегъва, както и да не се докосва до остри предмети, ъгли и ръбове на мебели.

STOP *ПОМНЕТЕ: случайната повреда на захранващия кабел може да доведе до повреди, които не съответстват на условията на гаранцията, както и до токов удар. Повреденият захранващ кабел трябва незабавно да се смени в сервизен център.*

- Не поставяйте уреда с работния съд върху мека повърхност и не го покривайте по време на работа - това може да доведе до прегряване и повреда на устройството.
- Внимавайте по време на работа конвекторният грил и работният му съд да се намират на разстояние не по-малко от 10 см от леснозапалими материали (пердета, тапети и др.п.).
- Забранено е използване на уреда на открито - попадането на влага или странични предмети в корпуса на устройството може да доведе до сериозни повреди.

- Преди почистването на уреда се уверете, че той е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Спазвайте строго инструкциите за почистване на уреда.
- Старайте се да не допускате появата на цепнатини и драскотини. Ако откриете цепнатини или драскотини по повърхността на капака, не го използвайте повече.

STOP *ЗАБРАНЕНО е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя! Внимавайте да не попадне вода във вградения вентилатор.*

- ТДеца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистване-

то и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т. н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
- Забранен е самостоятелният ремонт на прибора или правене на промени в конструкцията му. Ремонтът на уреда трябва да се извършва само от специалист от авторизиран сервизен център. Непрофесионално извършеният ремонт може да доведе до счупване на уреда, травми и повреда на имущество.

STOP *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

Технически характеристики

Модел....RAG-241-E
Мощност....700-800 W
Напрежение....220-240 V, 50/60 Hz
Вид на управлението....механично
Вид на нагревателния елемент....халогенен
Диаметър на капака....22,5 см
Регулиране на температурата....60-250°С
Диапазон за настройка на времето за приготвяне....5-60 мин
Дължина на електрическия кабел....1,5 м

Комплект

Универсален конвекторен грил....1 бр.
Метални решетки:

Диаметър, мм	Височина, мм	Кол-во, бр.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Метални щипци за изваждане на решетката....1 бр.
Метална поставка....1 бр.
Книга “20 рецепти”....1 бр.
Ръководство за експлоатация....1 бр.

BGR

Сервизна книжка .... 1 бр.
Силиконов пръстен - разширител .... 1 бр.
Силиконова постелка .... 1 бр.

Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда A1

1. Индикатор за включване към електрическата мрежа “Power”
2. Ръчка на таймера
3. Стъклен капак от калено стъкло с диаметър 22,5 см
4. Дръжка за пренасяне
5. Индикатор за нагряване “Heat”
6. Ръчка за настройка на температурата
7. Корпус на конвекторния грил
8. Комплект решетки
9. Щипци за изваждане на решетката
10. Поставка
11. Силиконов пръстен - разширител
12. Силиконова постелка

Табло за управление A2

1. Индикатор за включване към електрическата мрежа “Power”
2. Положение “Изключено” (“Off”)
3. Скала за времето
4. Индикатор за нагряване “Heat”
5. Скала за температурата
6. Положение на дръжката за регулиране на температурата за размразяване на продукти “Defrost”
7. Положение на дръжката за регулиране на температурата за режима за самопочистване “Wash”

Предназначение и принцип на работа

Уредът е предназначен за използване със съдове, съвместими с капак с диаметър 22,5 см.

Действието на конвекторния грил се основава на конвекцията на въздушни потоци от електрически нагревател вътре в работния съд. Въздухът се нагрява до висока температура от халогенния нагревател. Вентилаторът, разположен в капака на конвекторния грил, задвижва горещите въздушни маси.

Нагретият въздух циркулира в работния съд във всички посоки отгоре надолу, а след това отдолу нагоре към вентилатора, като по този начин нагрява продуктите и ги привежда в необходимата кондиция за приготвяне.

Интензивността, както и температурата на въздушните потоци, може да се променя в зависимост от избрания режим на приготвяне и да стига до 250°С. Термостат, разположен вътре в уреда, следи температурата на въздуха, и според неговите показания контролерът включва или изключва нагревателя.

I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

Задължително запазете на мястото им стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието! Липсата на сериен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. При първата употреба може да се появи странична миризма, затова се препоръчва да се стартира самопочистването на уреда. Появата на странична миризма при първото използване не е признак на неизправност на уреда.

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Преди първата употреба

Преди да започнете работа, уверете се, че по външните и вътрешни видими части на конвекторния грил няма признаци за повреда, напукване и други дефекти.

Подгответе работния съд (не е включен в комплекта). Съдът трябва да е изработен от топлоустойчив материал и да съответства по диаметър на стъкления капак на уреда (22,5 см) или външния ръб на силиконовия пръстен тип експандер (27 см). Уверете се, че избраният съд се допира плътно до конвекторния грил и няма отвори (цепнатини) за излизане на парата.

Използване на конвекторния грил

1. Поставете в съда решетка (ниска или висока), след което поставете върху нея продукта. Внимавайте между продукта и капака, а също така между продукта и стените на съда да има разстояние не по-малко от 1,5-2 см – това е необходимо за равномерната циркулация на горещия въздух.

2. Поставете съда на твърда равна хоризонтална, топлоустойчива повърхност (например на плоча или поставка) на разстояние не по-малко от 10 см от други предмети, които могат да се повредят от високата температура, след което сложете универсалния конвекторен грил върху подготвения съд. Уверете се, че избраният съд се допира плътно до конвекторния грил и няма отвори (цепнатини) за излизане на парата. За допълнителна защита на повърхността от високата температура използвайте влизащата в комплекта силиконова постелка. При необходимост поставете върху капака на аерогрила силиконовия пръстен – разширител. Уверете се в надеждността на съединението.
3. Включете конвекторния грил към електрическата мрежа.
4. Спуснете дръжката за пренасяне надолу до упор (ако дръжката за пренасяне бъде вдигната в процеса на работа на конвекторния грил, той ще се изключи автоматично от електрическата мрежа).
5. Задайте времето за приготвяне, като завъртите регулатора за настройка на времето по посока на часовниковата стрелка до необходимата стойност. Светва червената лампичка. Вентилаторът се включва. Диапазонът за настройка на времето за приготвяне е от 5 до 60 минути.
6. Задайте температурата на приготвяне съгласно рецептата или таблицата с препоръки относно използването на настройките за температурата, като завъртите ръчката на термостата до необходимата температура.

ВНИМАНИЕ! При съвместно използване на уреда с многофункционален уред за бавно готвене не трябва да се задава температура на конвекторния грил по-висока от 150°C!

7. Светва индикаторът за нагряване. Конвекторният грил започва да работи. Индикаторът за нагряване може да се изключи преди изтичането на зададеното време - това показва, че конвекторният грил е достигнал необходимата температура. Когато температурата в съда на конвекторния грил стане по-ниска от зададената, индикаторът за нагряване се включва автоматично и процесът на нагряване се възобновява.
8. След като зададеното време изтече, оставете уреда да изстине в продължение на 10 минути, след което можете да свалите универсалния конвекторен грил от съда и да го сложите върху топлоустойчива повърхност до пълното му изстиване.

STOP *ВНИМАНИЕ! Не поставяйте горещия аерогрил върху силиконовата постелка.*

III. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ВРЕМЕТО НА ПРИГОТВЯНЕ

Продукт	Тегло, г	Време, час:мин	Температура, °C
Кокошка	1200	1:30	200
Говеждо (пържоли)	400	0:20	240
Свинско	800	1:00	200
Тигрови скариди	200	0:10	180
Картофи (на резенчета)	400	0:30	190

Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

IV. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ НА ВРЕМЕТО ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИ (“DEFROST”)

Продукт	Тегло, г	Време, час:мин
Кокошка	500	2:00
Говеждо	500	2:30
Свинско	500	2:30
Тигрови скариди	200	0:50

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Размразявайте предварително замразените продукти или при задаване на времето за приготвяне добавяйте 10-15 минути на всеки 400 г замразен продукт. За равномерно приготвяне на храната и за получаване на златиста коричка, обръщайте продукта по време на приготвянето.
- Поставяйте храната на решетка, това ще даде възможност на горещия въздух свободно да циркулира около нея и ще ускори процеса на приготвяне.

- Использвайки две решетки, можете едновременно да готвите няколко ястия. Трябва обаче да помните, че различните продукти имат различно време на приготвяне. Затова сложете продукта, който има най-дълго време на приготвяне, на долната решетка. След това, вече по време на самия процес на приготвянето му, сложете другия продукт на горната решетка.
- Когато слагате няколко парчета от продукта на решетката, имайте предвид, че между тях и стените на съда за приготвяне трябва да остават като минимум 2 см. Това пространство ще даде възможност на горещия въздух свободно да циркулира вътре в съда. Избягвайте да слагате един продукт върху друг в стремежа си едновременно да приготвите по-голямо количество - това ще наруши циркулирането на горещия въздух.
- Приготвяйте продукти на грил на горната решетка, а печено и по-големи продукти - на долната.

Не поставяйте в работния съд пластмасови съдове(в това число за микровълнова печка) или тънки стъклени съдове. Можете да използвате метални, керамични (предназначени за използване във фурна) съдове и съдове от тънко топлоустойчиво стъкло.

Типични грешки при приготвяне

Ястието не е сготвено добре

Възможни причини	Начини за решаване на проблема
Задали сте много ниска температура на приготвяне.	Задайте необходимата температура.
Задали сте твърде малко време за приготвяне.	Задайте необходимото време.

Ястието загаря

Възможни причини	Начини за решаване на проблема
Задали сте твърде висока температура на приготвяне.	Намалете температурата на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

Печивото е влажно

Възможни причини	Начини за решаване на проблема
Използвани са неподходящи съставки, които дават излишък от влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.).	Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не използвате като съставки продукти, които съдържат твърде много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.

Печивото не бухва

Възможни причини	Начини за решаване на проблема
Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена рецепта (адаптирана за този модел уред) . Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допуснати са грешки при поставянето на съставките.	

VI. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

- Препоръчваме ви да стартирате самопочистването на уреда преди първото му използване.
- Ако няма да използвате уреда по-продължително време, изключете го от електрическата мрежа.
- Преди да пристъпите към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстинало. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.

Никога не потапяйте устройството във вода и/или други течности, не позволявайте във вградения вентилатор да попадне влага. Забранено е миенето на корпуса на конвекторния грил в съдомиялна машина!

ЗАБРАНЕНО Е използването на груби салфетки или гъби при почистването на прибори (освен ако това не е изрично посочено в това ръководство), както и на абразивни пасти. Недопустимо е също така използването на каквито и да било агресивни или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизащи в контакт с храна.

- Препоръчва се стъкленият капак да се почиства след всяко използване на уреда.
- Решетките на конвекторния грил могат да се мият в съдомиялна.

Почистване на корпуса

Почиствайте корпуса на изделието с мека влажна салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможни петна от водата по корпуса, изтрийте повърхността му до сухо.

Бързо почистване

- Изключете конвекторния грил от мрежата и го оставете да изстине напълно.
- С помощта на гъба или мека тъкан, натопена в препарат за миене на съдове и топла вода, избършете стъкления капак.
- Отстранете всички остатъци от препарата.

Нормално почистване

- Изключете конвекторния грил от мрежата и го оставете да изстине напълно.
- С помощта на гъба или мека тъкан, натопена в препарат за миене на съдове, избършете капака и отделението на вентилатора. Не използвайте телени гъби и/или абразивни препарати за почистване.
- Решетките се мият във вода с препарат за миене на съдове.
- За чистене на металните части използвайте гъба или мека тъкан, натопена в препарат за миене на съдове, след което ги изтрийте до сухо.

Режим за самопочистване

- Налейте в съда гореща вода на ниво от около 3 см.
- Прибавете малко препарат за миене на съдове.
- Затворете капака и включете уреда в мрежата.
- Нагласете таймера на 10-15 минути, включва се вентилаторът.
- Поставете ръчката за регулиране на температурата в положение “Wash” (самопочистване).
- Свалете дръжката за носене надолу до упор за старт.
- След края на процеса изплакнете съда с топла вода за отстраняване на всички остатъци.

Използване на съдомиялна машина

Решетките, силиконовият пръстен – разширител и силиконовата постелка могат да се мият в съдомиялна машина.

STOP *Никога не мийте в съдомиялна машина корпуса на аерогрила!*

VII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към универсалния конвекторен грил REDMOND RAG-241-E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.multicooker.com, както и от вашия регионален дилър.

VIII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправността
Не се включва	Няма електрическо захранване	Включете уреда към работещ електрически контакт
Ястието се готви твърде дълго	Прекъсвания в захранването	
	Конвекторният грил не е поставен равно върху работния съд	Поставете конвекторния грил равно, без да е наклонен

IX. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепващи покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).

Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 3 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предявените технически изисквания.

Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се утилизират в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Проявете грижа за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.

Prije upotrebe ovog proizvoda pažljivo proučite upute za upotrebu i sačuvajte ih kao priručnik. Pravilna upotreba uređaja znatno će produljiti vijek njegove upotrebe.

Mjere sigurnosti

- Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja, koja su nastala uslijed nepoštovanja sigurnosnih normi i uputa za upotrebu.
- Ovaj električni aparat je višenamjenski aparat za pripremu hrane u domaćem okruženju, a može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, trgovinama, uredima ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije priključivanja aparata na električnu mrežu, provjerite da li je napon istovjetan sa naponom napajanja uređaja (pogledajte specifikacije ili pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel, predviđen za priključnu snagu uređaja – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili pregorijevanja kabela.

- Uređaj uključujte samo na utičnicu koja ima uzemljenje – to je obvezatan uvjet zaštite od strujnog udara. Korištenjem produžnog kabela, pobrinite se, da on također ima svoje uzemljenje.

STOP *POZOR! Tijekom rada aparata njegovo kućište, posuda i metalni dijelovi se zagrijevaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da biste izbjegli opekline od vruće pare ne naginjite se nad uređaj prilikom otvaranja poklopca.*

- Isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe, kao i za vrijeme njegovog čišćenja ili premještanja. Izvlačite kabel suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za kabel.
- Ne stavljajte kabel za napajanje kroz vrata ili u blizini izvora topline. Uvjerite se da kabel nije upleten i da se ne savija, da ne dodiruje oštre predmete, rubove i namještaj.

STOP *UPAMTITE: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koji nisu u skladu s jamstvom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel zahtijeva hitnu zamjenu u servisu.*

- Ne instalirajte aparat na mekanu površinu, nemojte ga pokrivati tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara.
- Vodite računa o tome da se tijekom rada aerogril i njegova radna posuda nalaze na rastojanju od najmanje 10 cm od lako zapaljivih materijala (zastori, tapete i sl.).
- Ne stavljate aparat na otvoreno – ukoliko vlaga ili strana tijela dospiju u unutrašnjost aparata to može prouzrokovati ozbiljnu štetu.
- Prije čištenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je potpuno hladan. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.
- Trudite se da se na aparatu ne pojave naprsline i ogrebotine. Ako ste uočili naprsline ili ogrebotine na površini poklopca, nemojte ga više upotrebljavati.

STOP *ZABRANJUJE SE uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu! Ne dozvolite da voda dosšije na ugrađeni ventilator.*

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako

su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odralih osoba.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domašaja djece.
- Zabranjene su samoinicijativne popravke uređaja ili unošenje izmjena u njegovu izvedbu. Popravke uređaja motaju izvoditi isključivo stručne osobe u ovlaštenom servisunom centru. Neprofesionalno obavljanje radova može dovesti do kvara uređaja, ozljeđivanja ili oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

Tehničke karakteristike

Model RAG-241-E
Snaga .... 700-800 W
Napon .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tip upravljanja .... mehanički
Tip grijnog elementa .... halogeni
Promjer poklopca .... 22,5 cm
Podešavanje temperature .... 60-250°C
Opseg podešavanja vremena pripreme jela .... 5-60 min
Duljina električnog kabela .... 1,5 m

Kompletiranje

Aerogril univerzalni .... 1 kom.
Rešetke metalne:

Promjer, mm	Visina, mm	Broj kom.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Hvataljka metalna za izvlačenje rešetke .... 1 kom.
Podmetač metalni .... 1 kom.
Knjiga "20 recepata" .... 1 kom.
Uputa za upotrebu .... 1 kom.
Servisna knjižica .... 1 kom.
Silikonski prsten- rastezač .... 1 kom.
Prostirka silikonska .... 1 kom.

Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i na izmjene tehničkih karakteristika proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.

Izvedba uređaja A1

1. Indikator uključenja u električnu mrežu "Power"
2. Ručica tajmera
3. Stalkeni poklopac od kaljenog stakla promjera 22,5 cm
4. Ručica za prenošenje
5. Indikator grijanja "Heat"
6. Ručica za podešavanje temperature
7. Kućište aerogrila
8. Komplet rešetki
9. Hvataljka za skidanje rešetke
10. Podmetač
11. Silikonski prsten- rastezač
12. Prostirka silikonska

Ploča sa instrumentima A2

1. Indikator uključenja u elaktričnu mrežu "Power"
2. Položaj "Isključeno" ("Off")
3. Skala vremena
4. Indikator grijanja "Heat"
5. Temperaturna skala
6. Položaj ručice za podešavanje temperature za odmrzavanje namirnica "Defrost"
7. Položaj ručice za podešavanje temperature za automatskog čišćenja "Wash"

Namjena i princip rada

Uređaj je namjenjen za korištenje s toplinski otpornom posudom sa poklopcem promjera 22,5 cm.

Učinak se aerogrila zasniva na provođenju zračnih strujanja od električnog grijala unutar radne posude. Zrak se zagrijeva do visoke temperature uz pomoć halogenog grijača, ventilatora, koji je smješten u poklopcu uređaja, i koji pokreće vrele zračne mase.

Zagrijani zrak cirkulira unutar radne posude u svim smjerovima odozgo nadol-je, a potom odozdo nagore i tako zagrijeva namirnice i dovodi ih do potrebne norme pripremljenosti.

Intenzitet i temperaturu zračnih strujanja moguće je mijenjati ovisno od odabranog režima pripreme jela i dostiže do 250°C. Termostat, koji je smješten unutar uređaja, prati temperaturu zraka, a kontroler na temelju njegovih pokazivanja uključuje ili isključuje grijač.

I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i promidžbene naljepnice (ako ih ima).

Obvezatno sačuvajte na svome mjestu pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na njegovo garancijsko servisiranje.

Obrišite kućište aparata vlažnom krpom i ostavite ga da se osuši. Kod prve upotrebe moguća je pojava stranog mirisa, te se zbog toga preporučuje provesti automatsko čišćenje uređaja. Pojava stranog mirisa kod prve upotrebe nije posljedica neispravnosti uređaja.

⚠ *Nakon prijevoza ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključenja.*

II. KORIŠTENJE UREĐAJA

Prije početka korištenja

Prije početka pripreme jela provjerite da li su svi vidljivi unutarnji dijelovi univerzalnog aerogrila neoštećeni, ta da nemaju nekih nedostataka.

Pripremite radnu posudu (ne ulazi u komplet). Posuda mora biti od materijala otpornog na visoke temperature i po promjeru odgovarati staklenom poklopcu uređaja (22,5 cm) ili vanjski rub ekspanderskog silikonskog prstena (27 cm). Provjerite da li odabrana posuda dobro naliježe na aerogril, te da nema međuprostora (zazora) za izlazak pare.

Korištenje aerogrila

1. Postavite rešetku (nisku ili visoku) u posudu, potom na rešetku stavite namirnicu. Gledajte da između namirnice i poklopca, te između namirnice i stijenki posude bude razmak od najmanje 1,5-2 cm — ovo je neophodno radi ravnomjernog cirkuliranja vrelog zraka.
2. Postavite posudu na tvrdu ravnu vodoravnu, toplinski otpornu površinu (primjerice ploča štednjaka ili podmetač) na razmaku od najmanje 10 cm od drugih predmeta, koji mogu biti oštećeni od visoke temperature, a nakon toga stavite univerzalni aerogril odozgo na pripremljenu posudu. Provjerite da li odabrana posuda dobro naliježe na aerogril, te da nema međuprostora (zazora) za izlazak pare. Za dodatnu zaštitu površine od visoke temperature koristite silikonsku prostirku koja ulazi u komplet isporuke. Ukoliko je potrebno postavite na poklopac aerogrila silikonski prsten- rastezač . Provjerite pouzdanost spoja.
3. Uključite aerogril u električnu mrežu.
4. Spustite ručicu za nošenje u donji položaj (kod podizanja ručice radi njegovog prenošenja u procesu rada aerogrila automatski, uređaj se automatski isključuje iz električnemreže).
5. Podesite vrijeme pripreme jela, za što je potrebno okreniti regulator za podešavanje vremena u smjeru kretanja kazaljke na satu do potrebne vrijednosti. Pali se crvena lampica. Počinje da radi ventilator. Opseg podešavanja vremena za pripremu jela je od 5 do 60 minuta.
6. Podesite temperaturu pripreme jela u skladu s receptom ili tablicom preporuka za korištenje podešenosti temperature i vremena pripreme jela, za što je potrebno zakreniti ručicu termostata do neophodne temperature.

⚠ *PAŽNJA! Kod kombiniranog korištenja uređaja s višenamjenskim kuhinjskim aparatom, na aerogrilu ne treba postavljati temperaturu pripreme jela iznad 150°C!*

7. Pali se indikator grijanja. Aerogril počinje raditi. Indikator grijanja može se isključiti prije isteka zadanog vremena, što pokazuje da je aerogril dostigao neophodnu temperaturu. Kada se temperatura u posudi aerogrila spusti ispod zadane, indikator grijanja se automatski uključuje i proces grijanja će se obnoviti.
8. Po isteku podešenog vremene, ostavite uređaj 10 minuta da se ohladi, nakon čega možete skinuti univerzalni aerogril sa posude i staviti ga na toplinski otpornu površinu i ostaviti ga da se potpuno ohladi.

STOP *PAŽNJA! Ne stavljajte vreo aerogrila na silikonsku prostirku.*

III. PREPORUČENA PODEŠAVANJA TEMPERATURE I VREMENA PRIPREME JELA

Namirnica	Težina, g	Vrijeme, sat:min.	Temperatura, °C
Kokoška	1200	1:30	200
Govedina (odresci)	400	0:20	240
Svinjetina	800	1:00	200
Škampi	200	0:10	180
Krumpir (režnjevi)	400	0:30	190

ℹ *Realno se vrijeme može razlikovati od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.*

IV. PREPORUČENA PODEŠAVANJA VREMENA ZA ODMRZAVANJE NAMIRNICA ("DEFROST")

Namirnica	Težina, g	Vrijeme, sat:min.
Kokoška	500	2:00
Govedina (odresci)	500	2:30
Svinjetina	500	2:30
Škampi	200	0:50

V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

- Prethodno odmrznite zamrznute namirnice, ili kod podešavanja vremena pripreme jela dodajte 10-15 minuta na svakih 400 g zamrznute namirnice. Za ravnomjerno pripremanje jela, ta za dobivanje ravne zlatne kožice, prevrćite namirnicu tijekom njezine pripreme.
- Stavljajte namirnicu na rešetku, to će omogućiti vrelome zraku slobodnu cirkulaciju oko nje i ubrzati će proces prpreme.
- Koristite dvije rešetke, tako možete istovremeno pripremati nekoliko jela. Međutim, imajte na umu, da različite namirnice zahtijevaju različito vrijeme pripreme. Namirnicu, za koju je potrebno najdulje vrijeme pripreme, stavite na donju rešetku. Zatim, tijekom procesa njezine pripreme, stavite drugu namirnicu na gornju rešetku.
- Prilikom stavljanje više komada namirnica na rešetku, ne zaboravite da između njih i stijenke posude za pripremu, mora ostati najmanje 2 cm razmaka. Ovaj će prostor omogućiti vrelome zraku slobodnu cirkulaciju unutar posude. Također, izbjegavajte stavljati jednu namirnicu na drugu, sa željom da istovremeno pripremite više hrane, kako bi se jelo kvalitetno pripremilo – takav postupak narušava normalno cirkuliranje vrelog zraka.
- Roštilj pripremajte na gornjoj, a pečenje i krupne namirnice – na donjoj rešetki.

Ne stavljajte u dosudu plastičnu zdjelu (uključujući i onu za mikrovalnu pećnicu) ili tanki stakleni sud. Možete koristiti metalnu, keramičku (predviđenu za primjenu u pećnici) posudu i posudu od debelog vatrostalnog stakla.

Tipične pogreške kod pripreme jela

Jelo nije pripremljeno do kraja

Mogući razlozi	Načini otklanjanja
Podesili ste suviše nisku temperaturu pripreme jela	Podesite neophodnu temperaturu
Podesili ste suviše kratko vrijeme pripreme jela	Podesite neophodno vrijeme

Jelo je preprženo

Mogući razlozi	Načini otklanjanja
Podesili ste suviše visoku temperaturu pripreme jela	Smanjite temperaturu pripreme jela ili se pridržavajte naputaka iz recepta koji je prilagođen ovom modelu uređaja
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka iz recepta koji je prilagođen ovom modelu uređaja

Pečeno jelo je ostalo vlažno

Mogući razlozi	Načini otklanjanja
Upotrijebljeni su neodgovarajući sastojci koji daju suvišnu vlagu (sočno povrće ili voće, smrznuto jagodičasto voće, vrhnje i sl.)	Koristite sastojke u skladu s receptom pečenja. Trudite se da kao sastojke ne koristite namirnice koje sadrže suviše mnogo vlage, ili ih upotrijebite u minimalnim količinama

Pecivo se nije podiglo

Mogući razlozi	Načini otklanjanja
Jaja i šećer nisu dovoljno istučeni	Koristite provjereni (za ovaj model uređaja prilagođen) recept. Izbor sastojaka, način prethodne obrade, omjeri istih, moraju odgovarati naputku u receptu
Tijesto je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Niste prosijali bršno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste pogreške kod dodavanja sastojaka	

VI. ODRŽAVANJE UREĐAJA

- Prije prvog korištenja uređaja preporučuje se provesti njegovo automatsko čišćenje.
- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, gledajte da isti bude isključen iz električne mreže.
- Prije nego što pristupite čišćenju uređaja provjerite da li je isključen iz električne mreže, ta da li se potpuno ohladio. Za čišćenje koristite meku krpu ili nježno sredstvo za pranje posuđa.

Nikada ne stavljaje uređaj u vodu i/ili druge tekućine, ne dozvolite da vlaga uđe u ugrađeni ventilator. Zabranjeno je pranje kućišta aerogrila u perilici za posuđe!

ZABRANJENO je kod čišćenja uređaja koristiti grube krpe ili spužve (ako to posebice nije navedeno u ovoj uputi), abrazivne paste. Također nije dozvoljena upotreba agresicnih kemikalija ili drugih tvari koje se ne preporučuju za primjenu koji dolaze u dodir za hranom.

- Stakleni se poklopac preporučuje čistiti nakon svake upotrebe uređaja.
- Rešetke aerogrila mogu se prati u perilici za posuđe.

Čišćenje kućišta

Kućište uređaja čistite mekom važnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Dozvoljena je upotreba nježnog sredstva za čišćenje. Da bi se uklonili tragovi vode od pranja na kućištu uređaja, isto treba izbrisati na suho.

Brzo čišćenje

- Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Uz pomoć spužve ili meke krpe, namočene u sredstvo za pranje posuđa, te tople vode, obrišite stakleni poklopac.
- Uklonite sve ostatke sredstva za pranje.

Normalno čišćenje

- Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Uz pomoć spužve ili meke krpe, namočene u sredstvo za pranje posuđa, obrišite poklopac i zonu ventilatora, ne koristite žičane spužve i/ili abrazivne materijale.
- Rešetke perite u vodi sa sredstvom za pranje posuđa.
- Za čišćenje metalnih delova koristite spužvu ili meku krpu namočenu u sredstvo za pranje posuđa, a zatim ih obrišite na suho.

Režim automatskog čišćenja

- Nalijte u posudu toplu vodu do visine od oko 3 cm.
- Dodajte malo sredstva za pranje posuđa.
- Zatvorite poklopac i uređaj uključite u struju.
- Postavite tajmer na 10-15 minuta, uključuje se ventilator.
- Postavite ručicu regulatora temperature u položaj “Wash” (automatsko čišćenje).
- Spustite ručicu za nošenje nadole do kraja, kako bi se uređaj uključio.
- Po završetku procesa isperite posudu toplom vodom, kako bi se uklonili svi ostaci.

Korištenje perilice za posuđe

Rešetke, silikonski prsten- rastezač i silikonska prostirka mogu se prati u perilici za posuđe.

STOP *Nikada ne perite u perilici za posuđe kućište aerogrila!*

VII. DODATNI PRIBORI

Dodatne pribore uz univerzalni aerogril REDMOND RAG-241-E, te novosti u proizvodnom programu REDMOND možete naći na sajtu www.multicooker.com ili kod Vašeg regionalnog zastupnika kompanije.

VIII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Ne uključuje se	Nema napajanja iz električne mreže	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
Jelo se priprema suviše dugo	Prekid u snabdijevanju električnom energijom	
	Aerogrilnije postavljen ravno na posudu	Postavite aerogril ravno, bez ukošenja

IX. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigorjevanje, brtvila, itd.).

Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućistu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 3 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštovanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši uređaj, jer neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.

- Priključujte uređaj samo na utičnice koje umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.

STOP *PAŽNJA! Tokom rada uređaja, njegovo kučište, činija i stakleni poklopac se greju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Radi izbegavanja opekotina od vruće pare, ne naginjajte se iznad uređaja pri otvaranju poklopca.*

- Isključite uređaj iz utičnice posle upotrebe, kao i tokom njegovog čišćenja ili kretanja. Vadite kabl suvim rukama, držeći ga za utikač, a ne za vod.
- Ne sprovodite kabl u vratima ili blizu izvora toplote. Uverite se da kabl nije izopačen i nije savijen, kao i ne dolazi u kontakt sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.

STOP *UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni električni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj sa radnom činijom na meku površinu, ne pokrivajte ga tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.

- Tokom rada, konvekciona rerna i radna činija moraju biti na udaljenosti najmanje od 10 sm od zapaljivih materijala (zavese, tapeti, itd.)
- Zabranjeno korišćenje ovog uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Strogo sledite uputstva za čišćenje uređaja.
- Pokušajte da izbegnete ogrebotine i pukotine. Ako ste pronašli ogrebotine ili pukotine na površini poklopca, odstranite ga od daljeg korišćenja.

STOP *ZABRANJENO uranjati kučište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu! Izbegavajte pogađanje vlage u ugrađeni ventilator.*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje

uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.

- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjena je samostalna popravka višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Tehničke karakteristike

Model RAG-241-E
Snaga .... 700-800 W
Napon .... 220-240 V, 50/60 Hz
Tip upravljanja .... mehanički
Tip grejnog elemenata .... halogenska
Prečnik poklopca .... 22,5 sm
Regulisanje temperature .... 60-250°C
Raspon podešavanja vremena spremanja .... 5-60 min
Dužina električnog kabla .... 1,5 m

Kompletiranje

Konvekciona rerna univerzalna .... 1 kom.
Rešetke metalne:

Prečnik, mm	Visina, mm	Količina, kom.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Klešta metalna za izvlačenje rešetke .... 1 kom.
Postolje metalno .... 1 kom.
Knjiga "20 recepata" .... 1 kom.
Uputstvo za upotrebu .... 1 kom.
Servisna knjižica .... 1 kom.
Silikonski prsten-rastezač .... 1 kom.
Silikonsko ćilimče .... 1 kom.

Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje modela A1

1. Indikator priključenja na napajanje "Power"
2. Ručica tajmera
3. Stakleni poklopac od kaljenog stakla sa prečnikom od 22,5 cm
4. Ručica za prenošenje
5. Indikator grejanja "Heat"
6. Ručica podešavanja temperature
7. Kučište konvekcione rerne
8. Komplet rešetki
9. Klešta za izvlačenje rešetke

SRB

10. Postolje
11. Silikonski prsten-rastezač
12. Silikonsko ćilimče

Kontrolna ploča A2

1. Indikator priključenja na napajanje “Power”
2. Položaj “Isključeno” (“Off”)
3. Vremenska skala
4. Indikator grejanja “Heat”
5. Temperaturna skala
6. Položaj ručice regulisanja temperature za odmrzavanje proizvoda “Defrost”
7. Položaj ručice regulisanja temperature za režim samostalnog čišćenja “Wash”

Namena i princip rada

Uređaj je namenjen za upotrebu sa otpornim na toplotu posuđem kompatibilnim sa poklopcem sa prečnikom od 22,5 cm.

Rad konvekcione rerne je zasnovan na konvekciji vazdušnih potoka od električnog grejača unutar radne činije. Vazduh se greje do visoke temperature halogenim grejačem, ventilator koji se nalazi u poklopcu konvekcione rerne dovodi u pokret vruće vazdušne mase.

Zagrejani vazduh cirkuliše unutar radne činije u svim pravcima sa gore na dole, a zatim sa dole na gore ka ventilatoru i tako greje proizvode i dovodi ih do potrebne kondicije spremanja.

Intenzivnost, kao i temperatura vazdušnih potoka mogu se menjati u zavisnosti od izabranog režima spremanja i dolaziti do 250°C. Termostat koji se nalazi unutar uređaja prati temperaturu vazduha, a kontrolor na osnovu toga uključuje ili isključuje grejač.

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Oprezno izvadite uređaj i njegove komponente iz kutije. Odstranite pakiranje i reklamne nalepnice.

Obavezno sačuvajte na mestu upozoravajuće nalepnice, nalepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kučištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski poništava pravo na garanciju.

Obrišite kučište uređaja vlažnom tkaninom i ostavite ga da se ohladi. Pri prvom korišćenju je moguća pojava stranog mirisa, zato se preporučuje sprovesti samostalno čišćenje uređaja. Pojava stranog mirisa pri prvom korišćenju nije posledica kvara uređaja.

Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama, potrebno zadržati uređaj na kučnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

II. EKSPLOATACIJA UREĐAJA

Pre početka eksploatacije

Pre spremanja uverite se da spoljni i unutrašnji delovi univerzalne konvekcione rerne nemaju oštećenja, rascepa i drugih defekata.

Pripemite radnu činiju (nije u kompletu). Ona mora biti izrađena od otpornog na toplotu materijala i odgovarati po prečniku staklenom poklopcu uređaja (22,5 sm) ili spoljašnja ivica silikonskog obruča za proširenje (27 cm). Uverite se da se izabrana činija čvrsto dodiruje sa konvekcionom rernom i nema otvora (proreza) za izlaz pare.

Korišćenje konvekcione rerne

1. Postavite rešetku (nisku ili visoku) u činiju, a zatim stavite na rešetku proizvod. Vodite računa da između proizvoda i poklopca, kao i između proizvoda i zidova činije bude rastojanje najmanje 1,5-2 sm, jer je to neophodno za ravnomernu cirkulaciju vrućeg vazduha.
2. Postavite činiju na tvrdu ravnu vodoravnu otpornu na toplotu površinu (naprimer, ploču ili postolje) na udaljenosti najmanje od 10 sm od drugih predmeta koji mogu biti oštećeni visokom temperaturom, nakon čega postavite univerzalnu konvekcionu rernu gore na pripremljenu činiju. Uverite se da se izabrana činija čvrsto dodiruje sa konvekcionom rernom i nema otvora (proreza) za izlaz pare. Radi dodatne zaštite površine od visoke temperature koristite silikonsko ćilimče koje je u kompletu. Ako je potrebno, postavite silikonski prsten-rastezač na poklopac konvekcione rerne. Uverite se u pouzdanost spoja.
3. Priključite konvekcionu rernu na napajanje.
4. Spustite ručicu za prenošenje dole do uporišta (u slučaju dizanja ručice za prenošenje u toku rada konvekcione rerne, desiće se automatsko isključivanje sa napajanja).
5. Podesite vreme spremanja obrtanjem regulatora vremena u pravcu kretanja kazaljki na satu do potrebne vrednosti, crvena sijalica će se upaliti. Ventilator će početi da radi. Raspon podešavanja vremena spremanja je od 5 do 60 minuta.
6. Podesite temperaturu spremanja u skladu sa receptom ili tabelom preporuka za korišćenje temperature i vremena spremanja obrtanjem ručice termostata do potrebne temperature.

PAŽNJA! U slučaju korišćenja uređaja sa multi-kuvalom, ne treba podešavati na konvekcionoj rerni temperaturu spremanja veću od 150°C!

7. Upaliće se indikator grejanja. Konvekciona rerna će početi da radi. Indikator grejanja može se isključiti do isteka podesenog vremena i to pokazuje da konvekciona rerna se ugrejala do potrebne temperature. Kada temperatura u činiji konvekcione rerne će postati manja od podesene, indikator grejanja će se automatski uključiti i proces grejanja će se nastaviti.
8. Kada izabrano vreme je isteklo, ostavite uređaj da se ohladi tokom 10 minuta, nakon čega univerzalna konvekciona rerna može se skinuti sa činije i postaviti na otpornu na toplotu površinu do potpunog hlađenja.

STOP *PAŽNJA! Ne treba postavljati konvekcionu rernu na silikonsko ćilimče.*

III. PREPORUČENI TEMPERATURA I VREME SPREMANJA

Proizvod	Težina, g	Vreme, sat:min	Temperatura, °C
Piletina	1200	1:30	200
Govedina (šniclama)	400	0:20	240
Svinetina	800	1:00	200
Krevete tigraste	200	0:10	180
Krompir (na kriške)	400	0:30	190

Navedene u tabeli informacije mogu se razlikovati od stvarnih vrednosti i zavise od kvaliteta određenog prehrambenskog proizvoda, kao i vaših ukusnih preferencija.

IV. PREPORUČENO VREME ODMRZAVANJA PROIZVODA ("DEFROST")

Proizvod	Težina, g	Vreme, sat:min
Piletina	500	2:00
Govedina	500	2:30
Svinetina	500	2:30
Krevete tigraste	200	0:50

V. SAVETI ZA SPREMANJE

- Preliminarno odmrzavajte smrznute proizvode ili pri podešavanju vremena spremanja dodavajte 10-15 minuta na svakih 400 g smrznutog proizvoda. Za ravnomerno spremanje jela i stvaranje ravne zlatne kore okretajte proizvod tokom spremanja.
- Stavite jelo na rešetku, jer to će omogućiti slobodnu cirkulaciju vrućeg vazduha oko nje i ubrzati proces spremanja.
- Koristeći dve rešetke, možete istovremeno spremati više jela. Imajte na umu da različitim proizvodima potrebno različito vreme spremanja. Stavite proizvod za koji je potrebno najveće vreme spremanja na donju rešetku. Zatim, tokom spremanja, stavite drugi proizvod na gornju.
- Prilikom postavljanja nekolikih komadića proizvoda na rešetku imajte na umu da između njih i zidova činije za spremanje mora biti rastojanje najmanje 2 sm, jer to će omogućiti slobodnu cirkulaciju vrućeg vazduha u činiji. Takođe, izbegavajte postavljanje jednog proizvoda na drugi prilikom pokušavanja da se kuva više u isto vreme da se hrana dobro spremi, jer to će razbiti cirkulaciju vrućeg vazduha.
- Spremajte roštilj na gornjoj rešetki, a pečenje i veće proizvode na donjoj.

Ne postavljajte u činiju plastično posuđe (uključujući i za mikrotalasnu rernu) ili tanko stakleno posuđe. Može se koristiti metalno, keramičko (namenjeno za korišćenje u rerni) posuđe i posuđe od debelog otpornog na toplotu stakla.

Uobičajene greške prilikom spremanja

Jelo nije potpuno spremno

Mogući uzrok	Rešenje
Vi ste podesili vrlo nisku temperaturu spremanja	Podesite potrebnu temperaturu
Vi ste podesili vrlo malo vreme spremanja	Podesite potrebno vreme

Jelo se prepečuje

Mogući uzrok	Rešenje
Vi ste podesili vrlo visoku temperaturu spremanja	Smanjite temperaturu spremanja ili sledite uputstva recepta koji je namenjen za ovaj model uređaja
Vi ste podesili vrlo veliko vreme spremanja	Smanjite vreme spremanja ili sledite uputstva recepta koji je namenjen za ovaj model uređaja

Pečenje je vlažno

Mogući uzrok	Rešenje
Korišćeni su nepogodni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute jagode, pavlaka, itd.)	Birajte ingredijente u skladu sa receptom. Potrudite se ne birati kao ingredijante proizvode koje sadrže vrlo mnogo vlage ili koristite ih, ako je to moguće, u minimalnim količinama

Pečenje nije se podiglo

Mogući uzrok	Rešenje
Jaja sa šećerom su loše umućeni	Sledite uputstva recepta koji je namenjen za ovaj model uređaja. Izbor ingredijenata, način preliminarne obrade, udelovi proizvoda moraju biti u skladu sa njegovim preporukama
Testo dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Vi niste prosejali brašno ili loše zamesili testo	
Greške u stavljenju ingredijenata	

VI. NEGA UREĐAJA

- Pre prvog korišćenja uređaja preporučuje se izvršiti samostalno čišćenje uređaja.
- Ako niste koristili uređaj trajno vreme, uverite se da je on isključen sa napajanja.
- Pre čišćenja uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatne deterdžente.

Ne uranjejte uređaj u vodu i/ili druge tečnosti, izbegavajte pogađanje vlage u ugrađeni ventilator. Zabranjeno prati kučište konvekcione rerne u stroju za pranje posuđa!

ZABRANJENO korišćenje pri čišćenju uređaja grubih salveta ili spužvi (ako to nije navedeno u ovom uputstvu), abrazivnih pasti. Takođe nije dozvoljeno korišćenje svakih hemijskih ili drugih supstanci koje nisu preporučene za korišćenje sa predmetima koji kontaktiraju s jelom.

- Preporučuje se čišćenje staklenog poklopca nakon svake upotrebe uređaja.
- Rešetke konvekcione rerne mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

Čišćenje kučišta

Čistite kučište uređaja mekom vlažnom salvetom ili spužvom. Omogućeno korišćenje delikatnog deterdženta. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i razvode na kučištu preporučuje se sasvim suvo ga obrisati.

Brzo čišćenje

- Isključite konvekcionu rernu sa napajanja i ostavite je da se ohladi.
- Pomoću spužve ili meke tkanine pokvašene u deterdžentu, kao i tople vode obrišite stakleni poklopac.
- Uklonite sve ostatke deterdženta.

Normalno čišćenje

- Isključite konvekcionu rernu sa napajanja i ostavite je da se ohladi.
- Pomoću spužve ili meke tkanine pokvašene u deterdžentu obrišite poklopac i odeljenje ventilatora, ne koristite žičane vune i/ili abrazivne materijale.
- Perite rešetke u vodi sa deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih delova koristite spužvu ili meku tkaninu pokvašenu u deterdžentu, zatim sasvim suvo ih obrišite.

Samostalno čišćenje

- Ulijte u činiju vruću vodu do nivoa otprilike 3 sm.
- Dodajte malo deterdženta.
- Zatvorite poklopac i priključite uređaj na napajanje.
- Podesite tajmer na 10-15 minuta, uključiće se ventilator.
- Postavite ručicu regulisanja temperature u položaj “Wash” (samostalno čišćenje).
- Spustite ručicu za prenošenje dole do uporišta za početak rada.
- Nakon završetka procesa, operite činiju sa toplom vodom za uklanjanje svih ostataka.

Korišćenje stroja za pranje sudova

Rešetke, silikonski prsten-rastezač i silikonsko ćilimče mogu se prati u stroju za pranje sudova.

STOP *Zabranjeno prati u stroju za pranje sudova kučište konvekcione rerne!*

VII. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za univerzalnu konvekcionu rernu REDMOND RAG-241-E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na veb stranici www.multicooker.com ili kod regionalnog dilera.

VIII. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Kvar	Mogući uzrok	Eliminacija kvara
Ne uključuje se	Nema napajanja	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu
Jelo se sprema vrlo dugo	Prekidi u napajanju	
	Konvekciona rerna nije ravno postavljena	Postavite konvekcionu rernu ravno, bez iskrivljenja

IX. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak je dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou obchodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, nepriľnavé nátery, tmely a pod).

Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja nedá určiť).

Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiče. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosti zariadenia je 3 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmito pokynmi a platnými technickými normami.

Likvidácia obalov, návodov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

Predtým, ako začnete používať tento výrobok, pozorne si prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho, aby ste v prípade potreby mali tento manuál vždy k dispozícii. Správne použitie prístroja značne predĺži jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia

- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené porušením bezpečnostných opatrení a nesprávnym použitím výrobku zo strany zákazníka.
- Tento prístroj je multifunkčným elektrickým zariadením na varenie v domácnosti. Prístroj sa dá používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách, v hotelových izbách, hospodárskych miestnostiach obchodov, kanceláriach a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo akékoľviek iné použitie s iným účelom zariadenia sa pokladá za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za možné následky a škody.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete zkontrolujte, či sa zhoduje napätí elektrickej siete s menovitým napájacím napätím zariadenia (viď. Technické charakteristiky, resp. výrobný štítok na prístroji).
- Používajte predlžovačku, ktorá zodpovedá príkonu spotrebiča. Nezhoda parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.

- Zapínajte prístroj len do elektrickej zásuvky, ktorá má funkčné uzemnenie, to je záväzková požiadavka pre ochranu pred úrazom elektrickým prúdem. Pri použití predlžovačky zistite, či má tiež funkčné uzemnenie.

STOP *POZOR! Počas prevádzky prístroja jeho teleso, nádoba a sklenené veko sa nareivajú! Buďte opatrní! Používajte ochranné kuchyňské rukavice. Aby nedošlo k opáleniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad zariadením, keď budete otvárať veko.*

- Vždy odpájajte prístroj z elektrickej zásuvky hneď po ukončení jeho použitia a taktiež počas čistenia alebo premiestnení. Vyťahujte elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržujte ju za zástrčku, ale nikdy za šnúru.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti vykurovacích zdrojov. Dbajte na to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nelámala, neprehýbala, nedotýkala se ostrých predmetov, rohov a okrajov nábytku.

STOP *PAMÄTAJTE SI: neočakávané poškodenie napájacieho káblka môže spôsobiť poruchy, ktoré neodpovedajú záručným podmienkam,*

ako aj úrazy elektrickým prúdom. Poškodený napájací kábel musí byť hneď vymenený v servisnom centru.

- Prístroj spolu pracovnou nádobou ne treba umiestňovať na mäkkom povrchu, lebo prístroj počas prevádzky nebude stabilný.
- Dbajte na to, aby sa počas prevádzky aerogril a jeho pracovná nádoba nachádzali vo vzdialenosti minimálne 10 cm od horľavých materiálov (závesy, záclony, tapety apod.).
- Zakazuje se použitie prístroja v otvorenom priestoru z tých dôvodov, že preniknutie vlhkosti do prístroje alebo zásah cudzích predmetov do vnútra telesa môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením prístroje presvedčte sa, že je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol. Postupujte presne podľa návodu na čistenie prístroja.
- Snažte sa, aby nedošlo do poškriabania a vzniku prasklín. V prípade zistenia prasklín alebo poškriabaní na povrchu veka, viac ho nepoužívajte.

STOP *ZAKAZUJE SA ponárať teleso prístroja do vody alebo nechávať ho umývať pod tečúcou vodou! Zabráňte preniknutie vody do vmontovaného ventilátoru.*

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, senzorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom/ alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.
- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečie udusenia! Uschovávajte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce môže vykonávať len autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia ako aj úrazy a poškodenia majetku.

STOP *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľviek poruchou.*

Technické charakteristiky

Model RAG-241-E
Výkon .... 700-800 W
Napätie .... 220-240 V, 50/60 Hz
Typ ovládania .... mechanický
Typ topného telesa .... halogénový
Priemer veka .... 22,5 cm
Nastavenie teploty .... 60-250°C
Rozpätie nastavenia času varenia .... 5-60 min
Dĺžka prívodného kábla .... 1,5 m

Súprava

Aerogril univerzálny .... 1 ks.
Kovové rošty:

Priemer, mm	Výška, mm	Počet, ks.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Kliešte na vyťahnutie grilovacích roštov .... 1 ks.
Kovový podstavec .... 1 ks.
Kniha “20 receptov” .... 1 ks.
Návod na použitie .... 1 ks.
Servisná knižka .... 1 ks.
Silikónové zväčšovacie koliesko .... 1 ks.
Silikónový koberček .... 1 ks.

Výrobca má právo vykonávať zmeny designu, súpravy ako aj zmenu technických parametrov počas zdokonaľvania svojej produkcie bez predbežného oznámenia týchto zmien.

Zloženie prístroja A1

1. Kontrolka pripojenia k sieti “Power”
2. Rukoväť časovača
3. Sklenené veko z tvrdeného skla s priemerom 22,5 cm
4. Rukoväť na prenášenie prístroja
5. Kontrolka zohriatia “Heat”
6. Rukoväť nastavenia teploty
7. Teleso aerogrilu
8. Súprava grilovacích roštov
9. Kliešte na vyťahnutie roštov
10. Podstavec
11. Silikónové zväčšovacie koliesko
12. Silikónový koberček

Ovládací panel A2

1. Kontrolka pripojenia k sieti “Power”
2. Poloha “Vypnuté” (“Off”)
3. Časová stupnica
4. Kontrolka zohriatia “Heat”
5. Teplotná stupnica
6. Poloha rukoväti nastavenia teploty pre rozmrazovanie potravín “Defrost“
7. Poloha rukoväti nastavenia teploty pre režim samočistenia “Wash”

Účel a princíp fungovania

Prísroj je určený na použitie spolu s žiaruvzdorným nádobím, ktoré je kompatibilné s vekem s priemerom 22,5 cm.

Princíp fungovania aerogrilu je založený na konvekcii vzduchových prúdov od elektrického nahrievača, ktorý sa nachádza vo vnútri pracovnej nádoby. Vzduch sa nahieva až do vysokej teploty halogénovým ohrievačom, ventilátor, ktorý je umiestnený vo veku aerogrilu, poháňa horúci vzduch do vnútra.

Nahriaty vzduch cirkuluje vo vnútri pracovnej nádoby vo všetkých smeroch hore dole, a potom znovu zospodu navrch ku ventilátoru, čím sa zabezbečuje zohrievanie potravín a napomáha pravideľnému vareniu.

Intenzívnosť, rovnako ako aj teplota vzduchových prúdov sa môže meniť v závislosti od zvoleného režimu varenia a dosahovať hodnotu 250°C. Termostat, umiestnený vnútri prístroja monitoruje teplotu vzduchu. Podľa jeho údajov kontrolér zapína alebo vypína ohrievač.

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne vytiahnite výrobok a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliacie materiály a reklamné nálepky.

Nesmú sa odstráňovať z pohonnej jednotky varovné štítky, informačné nálepky (v prípade keď sú) a nálepka, na ktorej je uvedené výrobné číslo! V prípade ak výrobné číslo prístroja bude chýbať, to Vás automaticky zbaví práva záručného servisu.

Pretrite teleso prístroja vlhkou tkaninou a nechajte vyschnúť. Snímateľné súčiastky prístroja a sekaciu nádobu vymyte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Buďte opatrní pri zaobchádzaní so sekacím nožom, je veľmi ostrý.

Nechajte prístroj a súčiastky vyschnúť. Aby sa pri prvým použití prístroja nedošlo ku vzniku cudzieho zápachu, treba ho dôkladne vyčistiť.

Po prepravovaní alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priebehu minimálne 2 hodiny pred prvým zapnutím.

II. POUŽITIE PRÍSTROJA

Pred prvým použitím

Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné vnútorné súčiastky univerzálneho aerogrilu nemajú poruchy, odštepené miesta alebo iné vady.

Pripravte pracovnú nádobu (nevchádza do súpravy aerogrilu). Nádoba musí byť z teplovzodrného materiálu a jej priemer by mal zhodovať s priemerom skleneného veka prístroja (22,5 cm) alebo vonkajšia hrana silikónového krúžku rozperného typu (27 cm). Presvedčte sa, že sa nádoba, ktorú ste vybrali, tesne stýka s aerogrilom a nemá žiadne otvory pre výstup pary.

Použitie aerogrilu

1. Umiestnite grilovací rošt (nízky alebo výsoký) do nádoby, a potom dajte na rošt potraviny. Dbajte na to, aby medzi potravinami a vekem, ako aj medzi potravinami a stenami nádoby odstup tvoril minimálne 1,5-2 cm, čo je nevyhnutné pre rovnomerné prúdenie horúceho vzduchu.
2. Umiestnite nádobu na pevnom rovnom vodorovnom termovzdornom povrchu (napríklad, na sporáku, doske alebo podstavci) s odstupom minimálne 10 cm od iných predmetov, ktoré môžu byť poškodené vplyvom vysokej teploty. Potom postavte univerzálny aerogril zhora na pripravenú nádobu. Presvedčte sa, že sa nádoba, ktorú ste vybrali, tesne stýka s aerogrilom a nemá žiadné otvory pre výstup pary. Pre dodatočnú ochranu plochy od vysokej teploty používajte silikónový koberček, ktorý je súčasťou súpravy. V prípade potreby namontujte na veko aerogrilu silikónové zväčšovacie koliesko. Presvedčte sa, že spojenie je zabezpečené.
3. Pripojte aerogril k elektrickej sieti.
4. Spusťte rukoväť na prenášanie prístroja úplne nadol (pri zdvihnutí rukoväti na prenášanie prístroja počas fungovania aerogrilu dôjde k jeho automatickému odpojeniu od elektrickej siete).
5. Otáčením regulátoru nastavenia času v smeru hodinových ručičiek do potrebnej hodnoty nastavte si čas varenia, začne svietiť červená žiarovka. Zapne sa ventilátor. Rozsah nastavenia času varenia je 5 až 60 minút.
6. Otáčením rukoväti termostatu nastavte si potrebné hodnoty varenia v súlade s receptom alebo tabuľkou, kde najdete odporučania pre nastavenia teploty a času varenia.

POZOR! Pri použití prístroja spolu s multifunkčným hrncom sa zakazuje nastavovať teplotu varenia aerogrilu nad 150°C!

7. Rozsvieti sa kontrolka zohrievania. Aerogril začne fungovat. Kontrolka zohriatia môže zhasnúť po ukončení nastaveného času, co znamená, že aerogril dosiahol potrebnú teplotu. Keď bude teplota v aerogrilu nižšia, ako bola zadaná zo začiatku, kontrolka zohriatia sa automaticky zapne a zohrievanie bude pokračovať.
8. Hneď po ukončení nastaveného času, nechajte prístroj vychladnúť v priebehu 10 minút, potom si môžete vytiahnuť aerogril z nádoby a dať ho na teplovzdorný povrch, kým úplne vychladne.

STOP *UPOZORNENIE! Neukladajte horúci aerogril na silikónový koberček.*

III. DOPORUČENÉ NASTAVENIA TEPLOTY A ČASU VARENIA

Druh potravín	Hmotnosť, g	Čas varenia, hod.:min.	Teplota, °C
Kuracie mäso	1200	1:30	200
Hovädzie mäso (steak)	400	0:20	240
Bravčové mäso	800	1:00	200
Tigrie krevety	200	0:10	180
Zemiaky (nakrájané na plátky)	400	0:30	190

Skutočný čas sa môže líšiť od doporučených hodnôt v závislosti od kvality konkrétneho druhu potravín ako aj od Vašich chuťových preferencií.

IV. DOPORUČENÉ NASTAVENIA PRE ROZMRAZOVANIE POTRAVÍN (“DEFROST”)

Druh potravín	Hmotnosť, g	Čas varenia, hod.:min.
Kuracie mäso	500	2:00
Hovädzie mäso	500	2:30
Bravčové mäso	500	2:30
Tigrie krevety	200	0:50

V. ODPORÚČANIA NA VARENIE

- Mrazené potraviny zo začiatku treba rozmraziť resp. pri nastavení času varenia pridajte 10-15 minút viac pre každých 400 g mrazeného produktu. Pre rovnomerné varenie a vytvorenie krehkej a šušťavej kôrky prevracajte potraviny počas varenia.
- Dávajte jedlo na grilovací rošt, čo umožní horúcemu vzduchu volne cirkulovať okolo neho, ofukovať ho zeo všetkých strán a zrýchli proces varenia.
- Použitie dvoch grilovacích roštov umožní Vám súbežne pripravovať niekoľko jedál. Treba si však uvedomovať, že rôzne potraviny vyžadujú rôžny čas na spracovanie. Dajte produkt, vyžadujúci najdĺhší čas na spracovanie, na spodný rošt. Potom počas jeho vyrenia pridajte ďalší produkt na horný rošt.
- Keď budete dávať potraviny na grilovací rošt, pamätajte si, že medzi nimi a stenami nádoby mal by zostať odstup minimálne 2 cm. Tento priestor umožní horúcemu vzduchu volne cirkulovať vnútri celej nádoby. Aby sa jedlo dobre uvarilo, nie je žiadúce dávať jeden produkt na druhý s účelom pripraviť čo najväčší počet jedál za jeden krát, lebo to môže porušiť cirkuláciu horúceho vzduchu.
- Pripravujte gril na hornom roštu a pečinku a veľké potraviny na spodnom.

Nedávajte potraviny do plastových nádob (vrátane nádob, určených na použitie v mikrovlnnovej trúbe) resp. jemné sklenené nádoby. Môžete si používať kovové, keramické nádoby (určené na použitie v trúbe)a nádoby z hrubého žiaruvzdorného skla.

Typycké chyby počas varenia

Jedlo nie je úplne hotové

Prípadné príčiny	Spôsoby odstránenia problému
Bola nastavená príliš nízka teplota varenia	Nastavte si požadovanú teplotu
Bol nastavený príliš krátky čas varenia	Nastavte si požadovaný čas varenia

Jedlo je prepražené

Prípadné príčiny	Spôsoby odstránenia problému
Bola nastavená príliš vysoká teplota varenia	Znížte teplotu varenia resp. postupuje podľa pokynov receptu, ktorý je prispôsobený tomuto modelu prístroja
Bol nastavený príliš dlhý čas vaření	Skráťte čas varenia resp. postupuje podľa pokynov receptu, ktorý je prispôsobený tomuto modelu prístroja

Pečivo je príliš vlhké

Prípadné príčiny	Spôsoby odstránenia problému
Boli použité nevhodné ingredience, ktoré dávajú prebytočné množstvo vlhkosti (šťavnaté ovocie alebo zelenina, zamrazené bobuľové ovocie, smotana apod.)	Vybírajte ingredience podľa receptu na prípravu pečiva. Snažte sa nepoužívať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vláhy resp. používajte ich, ak je to možné v čo najmenšom množstve

Pečivo nevybehlo

Prípadné príčiny	Spôsoby odstránenia problému
Vajcia a cukor neboli poriadne ušľahané	Obráťte se k overenému (prispôsobenému tomuto modelu prístroja) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich predbežného spracovania a pomery musia zodpovedat pokynom z receptu
Cesto príliš dlho stálo s práškom na pečivo	
Zabúdli ste presiať múku a zle ste rozmiešali cesto	
Pomylili ste sa pri uložení ingrediencií	

VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA

- Pred prvým použitím sa doporučuje vykonať proceduru samočistenia prístroja.
- Pokiaľ nepoužívate prístroj dlhšiu dobu, ubezpečte sa, že bol odpojený od elektrickej siete.
- Pred začiatkom čistenia výrobku ubezpečte sa, že spotrebič je odpojený od sieťového napájania a úplne vychladol. Na čistenie prístroja používajte mäkké tkaniny a nebrusné prostriedky na umývanie riadu.

V žiadnom prípade neponárajte prístroj do vody a/alebo iných tekutín, zabráňte preniknutiu vody do vmontovaného ventilátoru. Zakazuje sa umývanie telesa aerogrilu v myčke na riad!

Pri čistení sa zakazuje použitie drsných špongií, tvrdých tkanín (ak v tomto návodu na použitie nie je stanovené iné), brusných pást. Rovnako sa zakazuje použitie akýchkoľviek chemicky agresívnych resp. iných látok, ktoré sa nedoporučujú na použitie s predmetmi, ktoré sú určené na styk s potravinami.

- Sklenené veko sa doporučuje čistiť po každom použití prístroja.
- Grilovacie rošty si môžete vymyť v myčke na riad.

Čistenie telesa

Teleso prístroja čistite len mäkkým vlhkým kuchyňským uterákom alebo mäkkou špongiou. Je možné používať aj jemné čistiace prostriedky. Aby nedošlo ku vytváraniu škvŕn od vody na telese prístroja po jeho umývaní doporučujeme utrieť jeho povrch nasucho.

Rýchle čistenie

- Odpojte aerogril od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- S pomocou špongie resp. mäkkej tkaniny, namočenej v čistiacom prostriedku a teplej vode utrite sklenené veko.
- Odstráňte všetky zbytky čistiaceho prostriedku.

Normálne čistenie

- Odpojte aerogril od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- S pomocou špongie resp. mäkkej tkaniny, namočenej v čistiacom prostriedku, utrite veko a prihrádku na ventilátor. Nepoužívajte špongie a/alebo abrazívne materiály.
- Grilovacie rošty umývajte vo vode s dodaním čistiaceho prostriedku.
- Počas čistenia kovových súčiastok používajte špongiu resp. mäkkú tkaninu, namočenú v čistiacom prostriedku, a potom utrete ich do sucha.

Režim samočistenia

- Nalejte do nádoby hoúcu vodu na úrovni cca 3 cm.
- Dodajte trochu čistiaceho prostriedku.
- Prikryte vekom a pripojte k elektrickej sieti.
- Nastavte časovač na 10-15 minút, zapnite ventilátor.
- Nastavte rukoväť nastavenia teploty do polohy “Wash” (samočistenie).
- Spúsťte rukoväť na prenášanie prístroja úplne dolu, aby prístoj začal fungovať.
- Po ukončení procesu opláchnite nádobu teplou vodou pre odstránenie všetkých zbytkov.

Používanie umývačky riadu

Mriežku, silikónové zväčšovacie koliesko a silikónový koberček sa môžu umývať v umývačke riadu.

STOP *Nikdy neumývajte teleso aerogrilu v umývačke riadu!*

VII. DODATEČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Objednať si dodatečné príslušenstvo pre univerzálny aerogril REDMOND RAG-241-E a dozvedieť sa o novinkách spoločnosti REDMOND môžete na wébstránke www.multicooker.com alebo v obchodoch našich autorizovaných predajcov.

VIII. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstránenie chyby
Prístroj se nezapína	Chýba napájanie v elektrickej sieti, nie je elektrický prúd	Zapnite zariadenie do správne fungujúcej zásuvky
Varenie trvá príliš dlho	Prerušenie napájania v elektrickie sieti	
	Aerogril nebol na nádobe umiestnený rovno	Umiestnite aerogril rovno, bez žiadnych zošimení

IX. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od datumu jeho výroby (v prípade ak sa tento datum nedá stanoviť).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ch dymbolov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 3 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.

Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měl(a) tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.

Bezpečnostní opatření

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené porušením bezpečnostních opatření a nesprávným použitím výrobku ze strany zákazníka.
- Tento přístroj je multifunkčním elektrickým zařízením na vaření v domácnosti. Přistroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě), hotelových pokojích, obytných místnostech prodejen, kanceláří a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před zapnutím zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, zda se shoduje napětí elektrické sítě s jmenovitým napájecím napětím zařízení (viz. Technické charakteristiky resp. výrobní štítek výrobku).
- Použijte prodlužovačku, která odpovídá příkonu spotřebiče. Neshoda parametrů může způsobit zkrat resp. vznícení kabelu.

- Zapínejte přístroj pouze do elektrické zásuvky, která má funkční uzemnění, to je závazný požadavek pro ochranu před úrazem elektrickým proudem. Při použití prodlužovačky zjistěte, zda taky má funkční uzemnění.

STOP *POZOR! Během provozu přístroje jeho těleso, nádoba a skleněné víko se ohřívají! Buďte opatrní! Používejte ochranné kuchyňské rukavice. Aby se vyhnulo opálení horkou párou, nenaklánějte se nad zařízením, když budete otevírat víko.*

- Vždy odpojte přístroj z elektrické zásuvky okamžitě po skončení jeho použití a taky během čištění anebo přemistění. Vytahujte elektrickou šňůru suchýma rukama, přitom přidržujte ji za zástrčku, nikoliv za šnůru.
- Nepřetahujte elektrickou šňůru přes dveřní otvory nebo v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte o to, aby se elektrická šňůra nepřekrucovala, nelámala, nepřehýbala, nedotýkala se ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

STOP PAMATUJTE SI: náhodné poškození napájecího kabelu může způsobit poruchy, které neodpovídají záručným podmínkám, rovněž taky úraz elektrickým proudem. Poškozený napájecí kabel vyžaduje okamžitou výměnu v servisním středisku.

- Přístroj s pracovní nádobou neumísťujte na měkkém povrchu, za provozu nepřikrývejte ho ručníkem či ubrouskem, protože to by mohlo způsobit přehřátí a poruchu zařízení.
- Dbejte o to, aby se během provozu aerogril a jeho pracovní nádoba nacházely ve vzdálenosti minimálně 10 cm od hořlavých materiálů (závěsy, záclony, tapety apod.).
- Zakazuje se používání přístroje v otevřeném prostoru: proniknutí vlhkosti do přístroje nebo zásah cizích předmětů dovnitř tělesa může způsobit vážné poruchy zařízení.
- Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Postupujte přesně podle návodu na čištění přístroje.

- Snažte se vyhnout poškrábání a vzniku prasklin. Pokud zjistíte, že se objevily praskliny či poškrábání na povrchu víka, vylučte jeho další použití.

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou! Zabraňte vniknutí vody do vestavěného ventilátoru.*

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/nebo byly s ohledem na použití tohoto zařízení instruktovány ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj s přívodní šňůrou v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru dospělých.

- Nenechávejte obalový materiál (balíci folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uschovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Zakazuje se samostatně provádět opravy zařízerní resp. měnit jeho konstrukci. Všechny servisní a opravářské práce musí vykonávat autorizované servisní středisko. Neprofesionálně vykonaná práce může způsobit poruchu zařízení a taky úrazy a poškození majetku

STOP *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľviek poruchou.*

Technické charakteristiky

Model RAG-241-E
Příkon .... 700-800 W
Napětí....... 220-240 V, 50/60 Hz
Typ ovládání .... mechanický
Typ topného tělesa....... halogenový
Průměr víka .... 22,5 cm
Nastavení teploty....... 60-250°C
Rozsah nastavení doby vaření .... 5-60 min.
Délka přívodního kabelu .... 1,5 m

Kompletace

Aerogril univerzální .... 1 ks.
Kovové rošty:

Průměr, mm	Výška, mm	Počet, ks.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Kleště na vytahování roštů....... 1 ks.
Kovový podstavec .... 1 ks.
Kniha “20 receptů”....... 1 ks.
Návod k použití .... 1 ks.
Servisní knížka....... 1 ks.
Silikonový rozšiřující prstenec....... 1 ks.
Silikonový kobereček....... 1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení přístroje A1

1. Indikátor zapojení do sítě “Power”
2. Rukojeť časovače
3. Skleněné víko z tvrzeného skla o průměru 22,5 cm
4. Rukojeť pro přenášení přístroje
5. Indikátor zahřátí “Heat”
6. Rukojeť nastavení teploty
7. Těleso aerogrilu
8. Sada grilovacích roštů
9. Kleště na vytažení roštů
10. Podstavec
11. Silikonový rozšiřující prstenec
12. Silikonový kobereček

Ovládací panel A2

1. Indikátor zapojení do sítě “Power”
2. Poloha “Vypnuto” (“Off”)
3. Časová stupnice
4. Indikátor zahřátí “Heat”
5. Teplotní stupnice
6. Poloha rukojeti nastavení teploty pro rozmrazování potravin “Defrost”
7. Poloha rukojeti nastavení teploty pro režim samočištění “Wash”

Účel a princip činnosti

Přísroj je určen pro použití se žáruvzdorném nádobím, které je kompatibilní s víkem o průměru 22,5 cm.

Princip činnosti aerogrilu je založen na konvekci proudů vzduchu od elektrického ohřívače (topného článku) uvnitř pracovní nádoby. Vzduch se ohřívá na vysokou teplotu halogenovým ohřívačem, ventilátor umístěný ve víku aerogrilu, pohání horký vzduch uvnitř.

Ohřátý vzduch cirkuluje uvnitř pracovní nádoby ve všech směrech shora dolů, a pak znovu zespodu nahoru k ventilátoru, a tím zabezbečuje zahřívání produktů a napomáhá pravidelnému kuchaření.

Intenzita, stejně jako teplota proudů vzduchu, se může měnit v závislosti na zvoleném režimu vaření a dosahovat hodnoty 250°C. Termostat, umístěný uvnitř přístroje, monitoruje teplotu vzduchu. Podle jeho údajů kontrolér zapíná či vypíná ohřívač.

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály a reklamní samolepky.

Nesmí se odstraňovat z tělesa přístroje varovné štítky, informační nálepky (resp. samolepky ukazatele – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.

Otřete těleso přístroje vlhkým hadříkem a nechte uschnout. Při prvním použití je možný vznik cizího zápachu, proto se doporučuje provést proceduru samočištění přístroje. Vznik cizího zápachu není důsledkem poruchy přístroje.

Po přepravě či uschování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

II. POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Před prvním použitím

Před začátkem vaření přesvědčte se, že vnější a viditelné vnitřní části univerzálního aerogrilu nemají poruchy, odštěpená místa a jiné závady. Připravte pracovní nádobu (není součástí aerogrilu). Nádoba musí být z teplovzodrného materiálu a svým prlměrem odpovídat průměru skleněného víka přístroje (22,5 cm) nebo vnější okraj silikonového prstence expanzního typu (27 cm). Přesvědčte se, že se vybrána Vámi nádoba těsně stýká s aerogrilem a nemá žádné otvory (skulin) pro výstup páry.

Použití aerogrilu

1. Umístěte rošt (nízký či výsoký) do nádoby, pak dejte na rošt potraviny. Dbejte na to, aby mezi potravinami a víkem, a taky mezi potravinami a stěnami nádoby vzdálenost činila minimálně 1,5-2 cm — to zapotřebí pro rovnoměrné proudění horkého vzduchu.
2. Umístěte nádobu na pevném rovném vodorovném termovzdorném povrchu (například, sporáku, desce či podstavci) ve vzdálenosti minimálně 10 cm od jiných předmětů, které mohou být poškozeny vysokou teplotou. Pak postavte univerzální aerogril shora na připravenou nádobu. Přesvědčte se, že se vybrána Vámi nádoba těsně stýká s aerogrilem a nemá žádné otvory (skulin) pro výstup páry. Jako doplňkovou ochranu povrchu od vysoké teploty použijte silikonový kobereček, který je součástí kompletu. V případě potřeby postavte silikonový rozšiřující prstenec na víko aerogrilu. Přesvědčete se o pevnosti spojení.
3. Připojte aerogril do elektrické sítě.
4. Spusťte rukojeť pro přenášení přístroje úplně dolů (při zvednutí rukojeti pro přenášení přístroje během fungování aerogrilu dojde k jeho automatickému odpojení od elektrické sítě).
5. Otáčením regulátoru nastavení času ve směru hodinových ručiček do potřebované hodnoty nastavte dobu vaření, rozsvítí se červená žárovka. Začne fungovat ventilátor. Rozsah nastavení doby vaření je 5 až 60 minut.
6. Otáčením rukojeti termostatu potřebované hodnoty nastavte dobu vaření ve shodě s receptem či tabulkou, ve které najdete doporučení pro využití nastavení teploty a doby vaření.

POZOR! Při použití přístroje spolu s multifunkčním hrncem nelze nastavovat teplotu vaření aerogrilu nad 150°C!

7. Rozsvítí se indikátor zahřátí. Aerogril začne fungovat. Indikátor zahřátí může zhasnout, než vyprší nastavený čas, což znamená, že aerogril dosáhl potřebné teploty. Když bude teplota v aerogrilu nižší, než zadaná, indikátor zahřátí se automaticky zapne a zase začne ohřátí.
8. Jakmile vyprší nastavený čas, nechte přístroj vychladnout po dobu 10 minut, poté si můžete sejmout aerogril z nádoby a dát ho na teplovzdorný povrch do úplného vychladnutí.

STOP *POZOR! Nestavte horký aerogril na silikonový kobereček.*

III. DOPORUČENÁ NASTAVENÍ TEPLOTY A DOBY VAŘENÍ

Druh potravin	Hmotnost, g	Doba vaření, hod.:min.	Teplota, °C
Kuřecí	1200	1:30	200
Hovězí (steak)	400	0:20	240
Vepřové	800	1:00	200
Tygří krevety	200	0:10	180
Brambory (nakrájené na plátky)	400	0:30	190

Reální čas se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního druhu potravin a taky na Vašich chuťových preferencích.

IV. DOPORUČENÁ NASTAVENÍ PRO ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN (“DEFROST”)

Druh potravin	Hmotnost, g	Doba vaření, hod.:min.
Kuřecí	500	2:00
Hovězí	500	2:30
Vepřové	500	2:30
Tygří krevety	200	0:50

V. TIPY NA VAŘENÍ

- Mražené potraviny předem rozmrazujte resp. při nastavení doby vaření přidejte 10-15 minut navíc na každých 400 g mraženého produktu. Pro rovnoměrné vaření a vytvoření křehké a křupavé kůrky převracejte potraviny během vaření.
- Dávejte jídlo na rošt, to umožní horkému vzduchu volně cirkulovat kolem něho, ofukovat ho ze všech stran a urychlí proces vaření.
- Použití dvou roštů Vám umožní současně připravovat několik jídel. Je třeba však pamatovat, že různé potraviny vyžadují různou dobu vaření. Dejte produkt, vyžadující nejdelší dobu vaření, na dolní rošt. Poté, již za jeho vaření, dejte další produkt na horní rošt.
- Když budete dávat potraviny na rošt, pamatujte si, že mezi nimi a stěnami nádoby by mělo zůstat minimálně 2 cm. Tento prostor umožní horkému vzduchu volně cirkulovat uvnitř celé nádoby. Aby jídlo se uvařilo dobře, je nežádoucí klást jeden produkt na druhý za účelem připravit co největší počet jídel soušasně — to poruší cirkulaci horkého vzduchu.
- Připravujte gril na horním roštu, pečinku a velké potraviny pak na dolním.

Nevkládejte potraviny do plastových nádob (včetně nádob, určených k použití v mikrovlnové troubě) resp. jemné skleněné nádoby. Můžete si použít kovové, keramické (určené pro použití v troubě) nádoby a nádoby z tlustého žáruvzdorného skla.

Typycké chyby při vaření

Jídlo není úplně hotové

Možné příčiny	Způsoby řešení
Byla nastavena příliš nízká teplota vaření	Nastavte požadovanou teplotu
Byla nastavena příliš krátká doba vaření	Nastavte požadovanou dobu vaření

Jídlo je přesmažené

Možné příčiny	Způsoby řešení
Byla nastavena příliš vysoká teplota vaření	Snižte teplotu vaření resp. postupuje podle pokynů receptu, přizpůsobenému tomuto modelu přístroje
Byla nastavena příliš dlouhá doba vaření	Zkraťte dobu vaření resp. postupuje podle pokynů receptu, přizpůsobenému tomuto modelu přístroje

Pečivo je příliš vlhké

Možné příčiny	Způsoby řešení
Byly použity nevhodné ingredience, dávající nadbytečné množství vlhkosti (šťavnaté ovoce nebo zelenina, zamražené bobulové ovoce, smetana apod.)	Vybírejte ingredience podle receptu na přípravu pečiva. Snažte se nepoužívat potraviny, obsahující příliš mnoho vláhy resp. používejte je, pokud je to možné, v nejmenším množství

Pečivo nevyběhlo

Možné příčiny	Způsoby řešení
Vejce a cukr nebyly pořádně ušlehany	Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému tomuto modelu přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné přípravy a poměry musí odpovídat pokynům receptu
Těsto příliš dlouho stálo s práškem do pečiva	
Zapoměl(a) jste přesít mouku a špatně jste vymísil(a) těsto	
Zmýlil(a) jste se při ukládání ingrediencí	

VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

- Před prvním použitím se doporučuje provést proceduru samočištění přístroje.
- Pokud nepoužíváte přístroj delší dobu, ujistěte se, že byl odpojen od elektrické sítě.
- Než začnete s jakoukoli operací týkající se čištění a údržby, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od síťového napájení a úplně vychladl. Pro čištění přístroje používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí.

Nikdy neponořujte přístroj do vody a/nebo jiných kapalin, zabraňte vniknutí vody do vestavěného ventilátoru. Zakazuje se mytí tělesa aerogrilu v myčce nádobí!

Při čištění se zakazuje použití drsných houbiček, tvrdých hadříků či drátěnek (pokud to není v tomto návodu stanoveno jinak), brusných past. Rovněž se zakazuje použití jakýchkoliv chemicky agresivních resp. jiných látek, nedoporučených pro použití s předměty určenými pro styk s potravinami.

- Skleněné víko se doporučuje čistit po každém použití přístroje.
- Grilovací rošty si můžete vymýt v myčce nádobí.

Čištění tělesa

Těleso přístroje čistěte jen měkkou vlhkou utěrkou či měkkou houbičkou. Je možné použití jemných čístících prostředků. Aby se zabránilo vytváření skvrn od vody na tělese přístroje po jeho umytí, doporučujeme po ukončení čištění utřít jeho povrch nasucho.

Rychlé čištění

- Odpojte aerogril od elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout.
- Pomocí houbičky resp. měkké tkaniny, namočené v mycím prostředku, a taky v teplé vodě utřete skleněné víko.
- Odstraňte všechny zbytky mycího prostředkuď.

Normální čištění

- Odpojte aerogril od elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout.
- Pomocí houbičky resp. měkké tkaniny, namočené v mycím prostředku, utřete víko a přihrádku na ventilátor. Nepoužívejte drátěnky a/nebo abrazivní materiály.
- Rošty myjte ve vodě s dodáním mycího prostředku.
- Během čištění kovových součástek použijte houbičku resp. měkkou tkaninu, namočenou v mycím prostředku, poté otřete je do sucha.

Režim samočištění

- Nalejte do nádoby horkou vodu na úrovni cca 3 cm.
- Dodejte trochu mycího prostředku.
- Zavřte víkem a připojte k síti.
- Nastavte časovač na 10-15 minut, zapněte ventilátor.
- Nastavte rukojeť nastavení teploty do polohy “Wash” (samočištění).
- Spusťte rukojeť pro přenášení přístroje úplně dolů pro začátek fungování.
- Po ukončení procesu opláchněte nádobu teplou vodou pro odstranění všech zbytků.

Používání myčky nádobí

Mřížky, silikonový rozšiřující prstenec a silikonový kobereček je možné mýt v myčce nádobí.

STOP *Nikdy nemyjte v myčce nádobí těleso aerogrilu!*

VII. DODATEČNÁ VYBAVENÍ

Pořídit si dodatečná vybavení pro univerzální aerogril REDMOND RAG-241-E a dozvědět se o novinkách firmy REDMOND si můžete na wébovém portálu www.multicooker.com nebo v obchodech našich autorizovaných prodejců.

VIII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Přístroj se nezapíná	Chybí napájení v elektrické síti, není elektrický proud	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
Vaření trvá příliš dlouho	Přerušení napájení v elektrické síti	
	Aerogril j nebyl na nádobě umístěn přímo (umístěn s zešikmením)	Umístěte aerogril přímo, aby nedocházelo k zešikmení

IX. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY

Na tento výrobek je stanovena záruční doba 2 roky od data prodeje spotřebiteli. V průbehu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže. Záruka je platná pouze v případě, pokud je datum nákupu potvrzen razítkem prodejny/obchodu a podpisem prodavače na originálním záručním listu. Tato záruka se uznává pouze v tom případě, bylo-li použito přístroje v souladu s návodem k použití, přístroj nebyl opravován, rozebrán resp. poškozen v důsledku nesprávného zacházení, a taky je-li uschována kompletní dokumentace a všechny součásti výrobku. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a jeho spotřební materiály (filtry, lampičky, nepřilnavé povrchy, těsnicí kroužky apod.).

Doba použití zařízení a termín platnosti záručních závazků na toto zařízení počínají běžet dnem jeho prodeje resp. od data výroby zařízení (v případě, když se nedá stanovit přesně datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikační nálepce na kostře výrobku. Sériové (výrobní) číslo se skládá z 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. — rok výroby zařízení.

Doba použití zařízení, stanovená výrobcem, je 3 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používalo přísně v souladu s těmito pokyny a schválenými technickými požadavky.

Reciklace balení, návodu k použití, stejně jako i samotného zařízení musí probíhat v souladu s lokálním reciklačním programem. Chraňte životní prostředí a nevyhazujte výrobky takového druhu spolu s běžným komunálním odpadem.

Przed użyciem danego wyrobu, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikłe wskutek nieprzestrzegania wymogów techniki bezpieczeństwa i zasad użytkowania wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być stosowane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z napięciem znamionowym zasilania urządzenia (zob. charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).

- Używaj przedłużacza, którego charakterystyki są stosowne do mocy, pobieranej przez urządzenie, – niezgodność parametrów może doprowadzić do zwarcia lub zapalenia się przewodu.
- Podłączaj urządzenie tylko do gniazd, mających uziemienie, – jest to obowiązkowy wymóg w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Używając przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.

STOP *UWAGA! Podczas działania urządzenia jego korpus, naczynie i szklana pokrywa nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Używaj rękawic kuchennych. Aby uniknąć oparzeń gorącą parą, nie nachylaj się nad urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*

- Wyłączaj urządzenie z gniazda po użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Przewód elektryczny wyjmuj suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przeciągaj przewodu elektrycznego przez otwory drzwiowe lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwróć uwagę na to, aby przewód

elektryczny nie był poskręcany oraz nie miał zagięć, nie miał kontaktu z przedmiotami ostrymi, narożnikami i krawędziami mebli.

STOP *PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilania elektrycznego może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony przewód elektryczny wymaga pilnej wymiany w centrum serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia z naczyniem roboczym na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania się i uszkodzenia urządzenia.
- Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy aerogrill i jego naczynie robocze znajdowały się w odległości, nie mniejszej, niż 10 cm od materiałów łatwopalnych (zasłony, tapety itp.).
- Zabronione jest użytkowanie urządzenia na otwartym powietrzu – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnych uszkodzeń.
- Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od

sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Ściśle przestrzegaj instrukcji odnośnie czyszczenia urządzenia.

- Staraj się nie dopuszczać do pęknięć i zadrapań. Jeżeli ujawnisz pęknięcia lub zadrapania na powierzchni pokrywy, zrezygnuj z jej dalszego użytkowania.

STOP *ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod bieżącą wodą! Nie dopuszczaj, aby wilgoć trafiła do wbudowanego wentylatora.*

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego

nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.*

Charakterystyki techniczne

Model RAG-241-E
Moc............ 700-800 W
Napięcie .... 220-240 V, 50/60 Hz
Typ sterowania............ mechaniczny
Typ elementu grzewczego............ halogenowy
Średnica pokrywy .... 22,5 cm
Regulowanie temperatury............ 60-250°C
Zakres ustawiania czasu przygotowywania............ 5-60 min
Długość przewodu elektrycznego............ 1,5 m

Zestaw

Uniwersalny aerogrill............ 1 szt.
Ruszty metalowe:

Średnica, mm	Wysokość, mm	Ilość, szt.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Szczypce metalowe do wyjmowania rusztu .... 1 szt.
Podstawka metalowa .... 1 szt.
Książka „20 przepisów kulinarnych”............ 1 szt.
Instrukcja obsługi .... 1 szt.
Książeczka serwisowa .... 1 szt.
Silikonowy pierścień rozszerzający............ 1 szt.
Podkładka silikonowa............ 1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa urządzenia A1

1. Wskaźnik podłączenia do sieci elektrycznej „Power”
2. Pokrętło timera
3. Szklana pokrywa ze szkła hartowanego o średnicy 22,5 cm
4. Uchwyt do przenoszenia
5. Wskaźnik nagrzewania „Heat”
6. Pokrętło ustawienia temperatury
7. Korpus aerogrilla
8. Komplet rusztów
9. Szczypce do wyjmowania rusztu
10. Podstawka
11. Silikonowy pierścień rozszerzający
12. Podkładka silikonowa

Tablica przyrządów A2

1. Wskaźnik podłączenia do sieci elektrycznej „Power”
2. Położenie „Wyłączone” („Off”)
3. Skala czasu
4. Wskaźnik nagrzewania „Heat”
5. Skala temperatury
6. Położenie pokrętła regulacji temperatury dla rozmrażania produktów „Defrost”
7. Położenie pokrętła regulacji temperatury dla trybu samooczyszczania „Wash”

Przeznaczenie i zasada działania

Urządzenie przeznaczone jest do używania z naczyniami, odpornymi na działanie ciepła, do których pasuje pokrywa o średnicy 22,5 cm.

Działanie aerogrilla oparte jest na konwekcji potoków powietrza od nagrzewacza elektrycznego wewnątrz naczynia roboczego. Powietrze rozgrzewane jest do wysokiej temperatury nagrzewaczem halogenowym, wentylator, znajdujący się na pokrywie aerogrilla, wprawia w ruch gorące masy powietrza.

Rozgrzane powietrze cyrkuluje wewnątrz naczynia roboczego we wszystkich kierunkach z góry do dołu, a następnie z dołu do góry do wentylatora i w ten sposób nagrzewa ono produkty i doprowadza je do niezbędnego stanu gotowości.

Zarówno intensywność, jak i temperatura potoków powietrza, może zmieniać się w zależności od wybranego trybu przygotowywania i dochodzić do 250°C. Termostat, znajdujący się wewnątrz urządzenia, kontroluje temperaturę powietrza i na podstawie jego wskazań sterownik włącza lub wyłącza nagrzewacz.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie wyjmij sprzęt i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na korpusie! Brak numeru seryjnego na sprzęcie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Przetrzyj korpus wyrobu wilgotną szmatką i pozostaw go, dopóki nie wyschnie. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się niepożądanego zapachu, dlatego zalecane jest przeprowadzenie samooczyszczenia urządzenia. Pojawienie się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu nie świadczy o niesprawności urządzenia.

⚠ *Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.*

II. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed rozpoczęciem użytkowania

Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne uniwersalnego aerogrilla nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad.

Przygotuj naczynie robocze (nie wchodzi w skład zestawu). Naczynie powinno być wykonane z materiału, odpornego na działanie ciepła i posiadać średnicę, która będzie pasować do szklanej pokrywy urządzenia (22,5 cm) lub zewnętrzna krawędź silikonowego pierścienia elastycznego (27 cm). Upewnij się, że wybrane naczynie szczelnie przylega do aerogrilla i nie ma otworów (szczelin) do wyjścia pary.

Użycie aerogrilla

1. Wstaw ruszt (niski lub wysoki) do naczynia, następnie umieść produkt na ruszcie. Zwróć uwagę na to, aby między produktem a pokrywą oraz produktem a ściankami naczynia była odległość nie mniejsza niż 1,5-2 cm – jest to niezbędne do zapewnienia równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Postaw naczynie na twardej, poziomej, odpornej na działanie ciepła powierzchni (na przykład, na płycie lub podstawce) w odległości nie mniejszej niż 10 cm od innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone pod wpływem wysokiej temperatury, po czym umieść aerogrill z góry na przygotowanym naczyniu. Upewnij się, że wybrane naczynie szczelnie przylega do aerogrilla i nie ma otworów (szczelin) do wyjścia pary. Do dodatkowego zabezpieczenia przed wysoką temperaturą używaj podkładki silikonowej, która wchodzi w skład zestawu. W razie potrzeby załóż na pokrywę aerogrilla silikonowy pierścień rozszerzający. Upewnij się w niezawodności połączenia.
3. Podłącz aerogrill do sieci elektrycznej.
4. Opuść uchwyt do przenoszenia w dół do oporu (po podniesieniu uchwytu do przenoszenia podczas pracy aerogrilla następuje jego automatyczne odłączenie od sieci elektrycznej).
5. Ustaw czas przygotowywania, w tym celu obróć regulator ustawiania czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do niezbędnej wartości, zapali się czerwona lampka. Zacznie pracować wentylator. Zakres ustawiania czasu przygotowywania wynosi od 5 do 60 minut.
6. Ustaw temperaturę przygotowywania zgodnie z przepisem kulinarnym lub tabelą zalecanych ustawień temperatury i czasu przygotowywania, w tym celu obróć pokrętło termostatu do pożądanej temperatury.

⚠ *UWAGA! W przypadku użycia urządzenia wspólnie z multicookerem nie należy ustawiać temperatury pracy aerogrilla wyższej niż 150°C!*

7. Zapali się wskaźnik nagrzewania. Aerogrill rozpocznie pracę. Wskaźnik nagrzewania może wyłączyć się przed zakończeniem ustawionego czasu, oznacza to, że aerogrill osiągnął pożądaną temperaturę. Gdy temperatura w naczyniu aerogrilla spadnie poniżej ustawionej, wskaźnik nagrzewania włączy się automatycznie i proces nagrzewania będzie wznowiony.
8. Po upływie ustawionego czasu, poczekaj, aż urządzenie ostygnie w ciągu 10 minut, po czym można zdjąć aerogrill z naczynia i położyć na powierzchni, odpornej na działanie ciepła do całkowitego wystygnięcia.

STOP *UWAGA! Nie stawiaj gorącego aerogrilla na podkładce silikonowej.*

III. ZALECANE USTAWIENIA TEMPERATURY I CZASU PRZYGOTOWYWANIA

Produkt	Waga, g	Czas, godz., min.	Temperatura, °C
Kurczak	1200	1:30	200
Wołowina (steki)	400	0:20	240
Wieprzowina	800	1:00	200
Krewetki tygrysie	200	0:10	180
Ziemniaki (cząstki)	400	0:30	190

ℹ *Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich upodobań.*

IV. ZALECANE USTAWIENIA CZASU DLA ROZMRAŻANIA PRODUKTÓW („DEFROST”)

Produkt	Waga, g	Czas, godz., min.
Kurczak	500	2:00
Wołowina	500	2:30
Wieprzowina	500	2:30
Krewetki tygrysie	200	0:50

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

- Wstępnie rozmrażaj zamrożone produkty lub przy ustawianiu czasu przygotowywania dodawaj 10-15 minut na każde 400 g zamrożonego produktu. Aby zapewnić równomiernie przygotowane jedzenie i uzyskanie równej złocistej skórki, obracaj produkt podczas przygotowywania.
- Kładź jedzenie na ruszcie, pozwoli to gorącemu powietrzu cyrkulować dookoła niego i przyśpieszy proces przygotowywania.
- Używając dwóch rusztów, możesz przygotowywać jednocześnie kilka potraw. Pamiętaj, jednak, że różne produkty wymagają różnego czasu przygotowywania. Produkt, wymagający najdłuższego czasu przygotowywania, połóż na dolnym ruszcie. Następnie podczas procesu przygotowywania, umieść inny produkt na górnym.
- Układając kilka kawałków produktu na ruszcie, pamiętaj, że powinny one znajdować się w odległości co najmniej 2 cm od ścianek naczynia do przygotowywania. Przestrzeń ta umożliwi swobodną cyrkulację gorącego powietrza w całym wnętrzu naczynia. Unikaj również układania jednego produktu na drugim, dążąc do przygotowania większej ilości jednocześnie, aby jedzenie było dobrze przygotowane – naruszy to cyrkulację gorącego powietrza.
- Grilluj na górnym ruszcie, pieczeń i duże produkty przygotowuj – na dolnym.

Nie wkładaj do naczynia plastikowych pojemników (również naczyń do kuchenek mikrofalowych) lub cienkich naczyń szklanych. Możesz używać naczyń metalowych, ceramicznych (przeznaczonych do użycia w piekarniku) oraz naczyń z grubego szkła, odpornego na działanie ciepła.

Typowe błędy podczas przygotowywania

Danie nie jest całkowicie gotowe

Możliwe przyczyny	Sposoby rozwiązania
Ustawiona zbyt niska temperatura przygotowywania	Ustaw niezbędną temperaturę
Ustawiony zbyt krótki czas przygotowywania	Ustaw niezbędny czas

Danie przesmażyło się

Możliwe przyczyny	Sposoby rozwiązania
Ustawiona zbyt wysoka temperatura przygotowywania	Zmniejsz temperaturę przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

Wypiek okazał się wilgotny

Możliwe przyczyny	Sposoby rozwiązania
Były użyte niewłaściwe składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.)	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się unikać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj ich w możliwie najmniejszej ilości

Wypiek nie wyrósł

Możliwe przyczyny	Sposoby rozwiązania
Jajka z cukrem były źle ubite	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia	
Nie przesiana mąka lub źle wyrobione ciasto	
Podczas wkładania składników popełniono błąd	

VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem urządzenia zalecamy przeprowadzenie samooczyszczania urządzenia.
- Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, zwróć uwagę na to, aby było ono odłączone od sieci elektrycznej.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej szmatki i delikatnych środków do mycia naczyń.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie i/lub innych cieczach, nie dopuszczaj do przedostania się wilgoci do wbudowanego wentylatora. Zabronione jest mycie korpusu aerogrilla w zmywarce.

ZABRONIONE JEST używanie do czyszczenia urządzenia szorstkich serwetek lub gąbek (jeżeli nie jest to specjalnie omówione w danej instrukcji) oraz past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

- Zalecane jest czyszczenie szklanej pokrywy po każdym użyciu urządzenia.
- Ruszty aerogrilla można myć w zmywarce.

Czyszczenie korpusu

Korpus urządzenia czyść miękką wilgotną serwetką kuchenną lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecane jest wytarcie jego powierzchni do sucha.

Szybkie czyszczenie

- Odłącz aerogrill od sieci i odczekaj, aż całkowicie wystygnie.
- Za pomocą gąbki lub miękkiej szmatki, zwilżonej płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą, przetrzyj szklaną pokrywę.
- Usuń wszystkie pozostałości środka do mycia.

Normalne czyszczenie

- Odłącz aerogrill od sieci i daj mu całkowicie wystygnąć.
- Za pomocą gąbki lub miękkiej szmatki, zwilżonej płynem do mycia naczyń, przetrzyj pokrywę i przedział wentylatora, nie używaj druciaków i/lub materiałów ściernych.
- Ruszty myj w wodzie ze środkiem do mycia naczyń.
- Do czyszczenia części metalowych, używaj grubej lub miękkiej szmatki, zwilżonej płynem do mycia naczyń, następnie wytrzyj je do sucha.

Tryb samooczyszczania

- Nalej do naczynia gorącej wody do wysokości około 3 cm.
- Dodaj odrobinę płynu do mycia naczyń.
- Przykryj pokrywą i podłącz do sieci.
- Ustaw minutnik na 10-15 minut, włączy się wentylator.
- Ustaw pokrętła regulacji temperatury w położeniu „Wash" (samooczyszczanie).
- Opuść uchwyt do przenoszenia w dół do oporu, aby urządzenie zadziałało.
- Po zakończeniu procesu wypłucz naczynie ciepłą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości.

Korzystanie ze zmywarki

Siatki, silikonowy pierścień rozszerzający i podkładkę silikonową można myć w zmywarce.

STOP *Nigdy nie myj korpusu aerogrilla w zmywarce!*

VII. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do uniwersalnego aerogrilla REDMOND RAG-241-E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.multicooker.com lub w sklepach oficjalnego dealera.

VIII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie błędu
Nie włącza się	Brak zasilania w sieci elektrycznej	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda elektrycznego
Danie gotuje się zbyt długo	Przerwy w zasilaniu w sieci elektrycznej	
	Aerogrill nierówno stoi na naczyniu	Ustaw aerogrill równo, bez przechyleń

IX. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja nabiera mocy tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją eksploatacji, nie był naprawiany, rozbierany i nie był uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobu jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużywanych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelki itd.).

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji urządzenia można znaleźć na numerze seryjnym, podanym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6 i 7 znak oznacza miesiąc, 8 — rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania dla danego urządzenia — 3 lata od daty nabycia. Dany termin jest ważny pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i wymaganiami technicznymi.

Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami, dotyczącymi przetwarzania odpadów. Zatroszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.

Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением пита-

ния прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, емкость и стеклянная крышка нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор с рабочей емкостью на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Следите, чтобы во время работы аэрогриль и его рабочая емкость находились на расстоянии не менее 10 см от легковоспламеняющихся материалов (шторы, обои и т. п.).

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Старайтесь не допускать трещин и царапин. Если вы обнаружите трещины или царапины на поверхности крышки, исключите ее дальнейшее использование.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и / или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осоз-

нают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель RAG-241-E
Мощность .... 700-800 Вт
Напряжение .... 220-240 В, 50/60 Гц
Тип управления .... механический
Тип нагревательного элемента .... галогеновый
Диаметр крышки .... 22,5 см
Регулировка температуры .... 60-250°С
Диапазон установки времени приготовления .... 5-60 мин
Длина электрошнура .... 1,5 м

Комплектация

Аэрогриль универсальный .... 1 шт.
Решетки металлические:

Диаметр, мм	Высота, мм	Кол-во, шт.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Щипцы металлические для извлечения решетки .... 1 шт.
Подставка металлическая .... 1 шт.
Книга «20 рецептов» .... 1 шт.
Руководство по эксплуатации .... 1 шт.
Сервисная книжка .... 1 шт.
Силиконовое кольцо-расширитель .... 1 шт.
Коврик силиконовый .... 1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора A1

1. Индикатор подключения к электрической сети “Power”
2. Ручка таймера
3. Стеклянная крышка из закаленного стекла диаметром 22,5 см
4. Ручка для переноски
5. Индикатор нагрева ”Heat”
6. Ручка настройки температуры
7. Корпус аэрогриля
8. Комплект решеток
9. Щипцы для извлечения решетки
10. Подставка для аэрогриля
11. Силиконовое кольцо-расширитель
12. Силиконовый коврик

Приборная панель A2

1. Индикатор подключения к электрической сети “Power”
2. Положение «Выключено» (“Off”)
3. Шкала времени
4. Индикатор нагрева “Heat”
5. Шкала температуры
6. Положение рукоятки регулировки температуры для разморозки продуктов “Defrost“
7. Положение рукоятки регулировки температуры для режима самоочистки “Wash”

Назначение и принцип работы

Прибор предназначен для использования с термостойкой посудой, совместимой с крышкой диаметром 22,5 см.

Действие аэрогриля основано на конвекции воздушных потоков от электрического нагревателя внутри рабочей емкости. Воздух разогревается до высокой температуры галогеновым нагревателем, вентилятор, расположенный в крышке аэрогриля, приводит в движение горячие воздушные массы.

Разогретый воздух циркулирует внутри рабочей емкости по всем направлениям сверху вниз, а затем снизу вверх к вентилятору, тем самым нагревая продукты и доводя их до нужной кондиции приготовления.

Интенсивность, как и температура воздушных потоков, может меняться в зависимости от выбранного режима приготовления и доходить до 250°С. Термостат, расположенный внутри прибора, отслеживает температуру воздуха, по показаниям которого контроллер включает или выключает нагреватель.

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, поэтому рекомендуется провести самоочистку прибора. Появление постороннего запаха при первом использовании не является следствием неисправности прибора.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части универсального аэрогриля не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подготовьте рабочую емкость (не входит в комплект). Емкость должна быть выполнена из термостойкого материала и соответствовать по диаметру стеклянной крышке прибора (22,5 см) или внешнему краю используемого силиконового кольца-расширителя (27 см). Убедитесь, что выбранная емкость плотно соприкасается с аэрогрилем и не имеет отверстий (щелей) для выхода пара.

Использование аэрогриля

1. Установите решетку (низкую или высокую) в емкость, затем поместите на решетку продукт. Следите за тем, чтобы между продуктом и крышкой, а также продуктом и стенками емкости было расстояние не менее 1,5-2 см — это необходимо для равномерной циркуляции горячего воздуха.
2. Разместите емкость на твердой ровной горизонтальной, термостойкой поверхности (например, плите или подставке) на расстоянии не менее 10 см от других предметов, которые могут пострадать от высокой температуры, после чего установите универсальный аэрогриль сверху на подготовленную емкость. Убедитесь, что выбранная емкость плотно соприкасается с аэрогрилем и не имеет отверстий (щелей) для выхода пара. Для дополнительной защиты поверхности от высокой температуры используйте входящий в комплект силиконовый коврик. При необходимости установите на крышку аэрогриля силиконовое кольцо-расширитель. Убедитесь в надежности соединения.
3. Подключите аэрогриль к электрической сети.
4. Опустите ручку для переноса вниз до упора (при поднятии ручки для переноски в процессе работы аэрогриля произойдет автоматическое отключение его от электрической сети).
5. Установите время приготовления, для чего поверните регулятор установки времени по часовой стрелке до необходимого значения, загорится красная лампочка. Начнет работать вентилятор. Диапазон установки времени приготовления от 5 до 60 минут.
6. Установите температуру приготовления согласно рецепту или таблице рекомендаций по использованию настроек температуры и времени приготовления, для чего поверните ручку термостата до необходимой температуры.

ВНИМАНИЕ! При совместном использовании прибора с мультиваркой не следует устанавливать на аэрогриле температуру приготовления выше 150°С!

7. Загорится индикатор нагрева. Аэрогриль начнет работать. Индикатор нагрева может выключиться до истечения заданного времени, это показывает, что аэрогриль достиг необходимой температуры. Когда температура в емкости аэрогриля станет ниже заданной, индикатор нагрева включится автоматически и процесс нагрева возобновится.
8. Как только установленное время истекло, дайте прибору остыть в течение 10 минут, после чего можно снять универсальный аэрогриль с емкости и положить на термостойкую поверхность до полного остывания.

STOP *ВНИМАНИЕ! Не кладите горячий аэрогриль на силиконовый коврик.*

III. РЕКОМЕНДОВАННЫЕ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукт	Вес, г	Время, час:мин	Температура, °С
Курица	1200	1:30	200
Говядина (стейками)	400	0:20	240
Свинина	800	1:00	200
Креветки тигровые	200	0:10	180
Картофель (дольками)	400	0:30	190

Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

IV. РЕКОМЕНДОВАННЫЕ НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ДЛЯ РАЗМОРОЗКИ ПРОДУКТОВ (“DEFROST”)

Продукт	Вес, г	Время, час:мин
Курица	500	2:00
Говядина	500	2:30
Свинина	500	2:30
Креветки тигровые	200	0:50

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Предварительно размораживайте замороженные продукты или при установке времени приготовления добавляйте 10-15 минут на каждые 400 г замороженного продукта. Для равномерного приготовления пищи и придания ей ровной золотистой корочки переворачивайте продукт во время приготовления.
- Кладите пищу на решетку, это позволит горячему воздуху свободно циркулировать вокруг нее и ускорит процесс приготовления.
- Используя две решетки, вы можете готовить одновременно несколько блюд. Помните, однако, что разные продукты требуют разного времени приготовления. Поместите продукт, требующий наибольшего времени приготовления, на нижнюю решетку. Затем, уже во время процесса его приготовления, поместите другой продукт на верхнюю.
- Укладывая несколько кусков продукта на решетку, помните, что между ними и стенками емкости для приготовления должны оставаться минимум 2 см. Это пространство позволит горячему воздуху свободно циркулировать внутри всей емкости. Также избегайте класть один продукт на другой, стремясь приготовить больше одновременно, — это нарушит циркуляцию горячего воздуха.
- Готовьте гриль на верхней решетке, а жаркое и крупные продукты — на нижней

Не кладите в емкость пластмассовую посуду (в том числе для микроволновой печи) или тонкую стеклянную посуду. Вы можете использовать металлическую, керамическую (предназначенную для использования в духовке) посуду и посуду из толстого термостойкого стекла.

Типичные ошибки при приготовлении

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Вы установили слишком низкую температуру приготовления	Установите необходимую температуру
Вы установили слишком маленькое время приготовления	Установите необходимое время

Блюдо пережаривается

Возможные причины	Способы решения
Вы установили слишком большую температуру приготовления	Снизьте температуру приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

Выпечка получилась влажной

Возможные причины	Способы решения
Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах

Выпечка не поднялась

Возможные причины	Способы решения
Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Перед первым использованием прибора рекомендуем произвести самоочистку прибора.
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

Никогда не опускайте устройство в воду и/или другие жидкости, не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор. Запрещается мыть корпус аэрогриля в посудомоечной машине!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Стеклянную крышку рекомендуется очищать после каждого использования прибора.
- Решетки аэрогриля можно мыть в посудомоечной машине.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных потеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Быстрая очистка

- Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.
- С помощью губки или мягкой ткани, смоченной в средстве для мытья посуды, а также теплой воды протрите стеклянную крышку.
- Удалите все остатки моющего средства.

Нормальная очистка

- Отключите аэрогриль от сети и дайте ему полностью остыть.
- С помощью губки или мягкой ткани, смоченной в средстве для мытья посуды, протрите крышку и отсек вентилятора, не пользуйтесь проволочными мочалками и/или абразивными материалами.
- Решетки мойте в воде со средством для мытья посуды.
- Очищая металлические части, пользуйтесь губкой или мягкой тканью, смоченной в средстве для мытья посуды, затем вытирайте их насухо.

Режим самоочистки

- Налейте в емкость горячую воду на уровне около 3 см.
- Добавьте немного средства для мытья посуды.
- Закройте крышкой и включите в сеть.
- Установите таймер на 10-15 минут, включится вентилятор.
- Установите ручку регулировки температуры в положение «Wash» (самоочистка).
- Опустите ручку для переноски вниз до упора для старта работы.
- По окончании процесса сполосните емкость теплой водой для удаления всех остатков.

Использование посудомоечной машины

Решетки, силиконовое кольцо-расширитель и силиконовый коврик можно мыть в посудомоечной машине.

STOP *Никогда не мойте в посудомоечной машине корпус аэрогриля!*

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к универсальному аэрогрилю REDMOND RAG-241-E и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multicooker.com либо у вашего регионального дилера.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Подключите прибор к исправной электрической розетке
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Подключите прибор к исправной электрической розетке
Блюдо готовится слишком долго	Аэрогриль установлен на емкость неровно	Установите аэрогриль ровно, без перекосов

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном

талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για την επόμενη χρήση. Η σωστή εκμετάλλευση της συσκευής θα εξασφαλίσει μεγαλύτερη διάρκεια λειτουργίας της.

Μέτρα ασφαλείας

- Ο παραγωγός δεν ευθύνεται για ενδεχόμενες ζημιές που προκαλέθηκαν από μη τήρηση μέτρων ασφαλείας και κανονισμών χρήσης της συσκευής.
- Το προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για μαγείρεμα φαγητών σε σπίτια, διαμερίσματα, εξοχικά, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους καταστημάτων, γραφεία ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ’ αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπιες.
- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα ελέγξτε αν συμπίπτει η τάση του με την προδιαγραφόμενη τάση της συσκευής (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά ή τον πίνακα εργοστασίου στη συσκευή).

- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης που συστήνεται για την ισχύ της συσκευής. Μη τήρηση αυτής της πρόβλεψης μπορεί να συνεισφέρει βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα, χρησιμοποιώντας μόνο τις πρίζες που έχουν γείωση – είναι απαραίτητος όρος για αποφυγή ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας καλώδιο επέκτασης, επίσης βεβαιωθείτε ότι έχει γείωση.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το σώμα, το δοχείο και το υάλινο καπάκι της γίνονται ζεστά! Να προσέχετε! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για αποφυγή εγκαυμάτων από ζεστό ατμό μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.*

- Να βγάζετε τη συσκευή από τη πρίζα μετά από τη χρήση και κατά τον καθαρισμό ή την μεταφορά της. Αποσυνδέοντας τη συσκευή από το ρεύμα, να το κάνετε με στεγνά χέρια, κρατήστε το ρευματολήπτη και μην τραβάτε το καλώδιο.

- Μην σέρνετε το καλώδιο ρεύματος στα ανοίγματα πορτών ή κοντά στα σώματα θέρμανσης. Προσέξτε το καλώδιο να μην στρέφει και μην λυγίζει, μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και άκρα επίπλων.

STOP *ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ: τυχαία βλάβη καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να συνεισφέρει ζημιές που δεν εμπίπτουν στους όρους εγγύησης, όπως επίσης στην ηλεκτροπληξία. Καλώδια με βλάβη άμεσα πρέπει να αλλάξει στο κέντρο εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή με το δοχείο σε μαλακή επιφάνεια, μην την καλύπτετε κατά τη λειτουργία της – αυτό μπορεί να συνεισφέρει υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής.
- Παρατηρήστε να βρίσκεται κατά τη λειτουργία ο φούρνος αλογόνου και το δοχείο του σε απόσταση όχι λιγότερη από 10 εκατοστά από εύφλεκτα υλικά (ταπετσαρίες, κουρτίνες κλπ).
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής στο υπαίθριο – αν στο σώμα της συσκευής πέσουν νερό ή ξένα αντικείμενα, αυτό μπορεί να συνεισφέρει σοβαρές βλάβες.

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει. Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες για καθαρισμό της συσκευής.
- Προσπαθήστε να μην εμφανιστούν ραγίσματα και γρατσουνιές. Εάν ανακαλύψετε ραγίσματα ή γρατσουνιές στο καπάκι, μην το χρησιμοποιήσετε.

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βάζετε το σώμα της συσκευής στο νερό ή κάτω από τη βρύση! Αποφεύγετε να πέσει υγρασία στο ενσωματωμένο ανεμιστήρα.*

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα

παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.

- Υλικά συσκευασίας (μεμβράνη, πολυστυρένιο κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας σε μη προσβάσιμο για τα παιδιά χώρο.
- Απαγορεύεται επιδιόρθωση της συσκευής εκτός ειδικών κέντρων, όπως επίσης αλλαγές της κατασκευής της. Η επιδιόρθωση της συσκευής πρέπει να τελείται εξαιρετικά από τους ειδικούς διαπιστευμένου κέντρου εξυπηρέτησης. Η μη επαγγελματική εργασία μπορεί να συνεισφέρει βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και βλάβες στην περιουσία.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύετε η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.*

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο RAG-241-E
Ισχύς...700-800 W
Τάση...220-240 V, 50/60 Hz
Τύπος ρύθμισης .... μηχανικός
Είδος θερμαντικού στοιχείου ....αλογόνου
Διάμετρος καπακιού ....22,5 εκατοστά
Ρύθμιση θερμοκρασίας ....60-250°C
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος...5-60 λεπτά
Μήκος καλωδίου .... 1,5 μ

Σύνολο

Φούρνος αλογόνου .... 1 τεμ.
Σχάρες μεταλλικές:

Διάμετρο,mm	Ύψος, mm	Ποσότητα, τεμ.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Λαβίδα μεταλλική για αφαίρεση σχάρας .... 1 τεμ.
Βάση μεταλλική .... 1 τεμ.
Βιβλίο "20 συνταγές" .... 1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης .... 1 τεμ.
Φυλλάδιο εγγύησης.. 1 τεμ.
Δακτύλιος επέκτασης από σιλικόνη.. 1 τεμ.
Στρώμα από σιλικόνη .... 1 τεμ.

Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επιπρόσθετη ειδοποίηση γι' αυτές τις αλλαγές.

Δομή της συσκευής A1

1. Λυχνία σύνδεσης με το ηλεκτρικό ρεύμα "Power"
2. Λαβή χρονομέτρου
3. Γυάλινο καπάκι από σκληρυμένο γυαλί με διάμετρο 22,5 εκ.
4. Χερούλι για μεταφορά
5. Λυχνία θέρμανσης "Heat"
6. Λαβή ρύθμισης θερμοκρασίας
7. Σώμα του φούρνου
8. Σετ σχάρων
9. Λαβίδα για αφαίρεση σχάρας
10. Βάση
11. Δακτύλιος επέκτασης από σιλικόνη
12. Στρώμα από σιλικόνη

Πίνακας εργαλείων A2

1. Λυχνία σύνδεσης με το ηλεκτρικό ρεύμα "Power"
2. Κατάσταση "Κλειστό" ("Off")
3. Κλίμακας χρόνου
4. Λυχνία θέρμανσης "Heat"
5. Κλίμακας θερμοκρασίας
6. Θέση λαβής ρύθμισης θερμοκρασίας για απόψυξη προϊόντων "Defrost"
7. Θέση λαβής ρύθμισης θερμοκρασίας για αυτόματο καθαρισμό "Wash"

Προορισμός και αρχές λειτουργίας

Η συσκευή προορίζεται για χρήση με θερμοανθεκτικά σκεύη που ταιριάζει στο καπάκι με διάμετρο 22,5 εκ.

Λειτουργία φούρνου αλογόνου βασίζεται στην συναγωγή ρευμάτων αέρα από τον ηλεκτρικό θερμαντήρα μέσα στο δοχείο. Ο αέρας ζεσταίνεται μέχρι υψηλές θερμοκρασίες με θερμαντήρα αλογόνου, ο ανεμιστήρας τοποθετημένος στο καπάκι του φούρνου, εκκινεί το ζεστό αέρα.

Ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί μέσα στο δοχείο σε όλες τις κατευθύνσεις από πάνω προς τα κάτω και αντίθετα προς τον ανεμιστήρα, θερμαίνοντας τα προϊόντα και μαγειρεύοντάς τα.

Η ένταση όπως και η θερμοκρασία ρευμάτων αέρα μπορούν να αλλάζουν ανάλογα με την επιλεγμένη κατάσταση μαγειρέματος και να φτάνουν 250 βαθμούς Κελσίου. Ο θερμοστάτης που βρίσκεται μέσα στη συσκευή παρακολουθεί τη θερμοκρασία του αέρα και με τα στοιχεία του ο ρυθμιστής ανοίγει ή κλείνει τον θερμαντήρα.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

Οποσδήποτε φυλάξτε όλα τα αυτοκόλλητα με ειδοποιήσεις, αυτοκόλλητα – ενδείξεις (εφόσον υπάρχουν) και πινακίδα με αριθμό σειράς πάνω στο σώμα της συσκευής! Απουσία αριθμού σειράς στο σώμα της συσκευής σας αφαιρεί αυτομάτως το δικαίωμα εγγύησης.

Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί και αφήστε το να στεγνώσει. Για αποφυγή εμφάνισης μυρωδιάς κατά την πρώτη χρήση συμ-

βουλεύεται να εκκινήσετε αυτόματο καθαρισμό της συσκευής. Η μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής.

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίας πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν από την χρήση

Πριν από μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και εσωτερικά μέρη του πολυλειτουργικού φούρνου δεν έχουν βλάβες, σχίσιμων ή άλλων ελαττωμάτων. Ετοιμάστε το δοχείο (δεν συμπεριλαμβάνεται στο σετ). Το δοχείο πρέπει να είναι από θερμοανθεκτικό υλικό και να ταιριάζει το γυάλινο καπάκι της συσκευής σε διάμετρο (22,5 εκ) ή η εξωτερική πλευρά του δακτυλίου επέκτασης από σιλικόνη (27 εκ.). Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο βασίζεται καλά στο φούρνο και δεν έχει οπές (εγκοπές) για έξοδο ατμού.

Χρήση του φούρνου αλογόνου

1. Τοποθετήστε τη σχάρα (υψηλή ή χαμηλή) στο δοχείο, μετά βάλτε το προϊόν πάνω στη σχάρα. Φροντίστε να υπάρχει μεταξύ του προϊόντος και του καπακιού, όπως και μεταξύ του προϊόντος και τοίχους του δοχείου απόσταση τουλάχιστον 1,5-2 εκ — αυτό είναι απαραίτητο για ομοιόμορφη κυκλοφορία ζεστού αέρα.
2. Τοποθετήστε το δοχείο σε σκληρή ίσια οριζόντια θερμοανθεκτική επιφάνεια (πχ στην κουζίνα ή στη βάση) σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκ. Από άλλα αντικείμενα που μπορούν να επηρεαστούν από υψηλή θερμοκρασία, και βάλτε το φούρνο αλογόνου πάνω στο προετοιμασμένο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι το επιλεγμένο δοχείο έχει καλή επαφή με το φούρνο και δεν έχει οπές (εγκοπές) για έξοδο ατμού. Για επιπρόσθετη προστασία επιφανειών από υψηλή θερμοκρασία χρησιμοποιήστε το στρώμα από σιλικόνη που περιλαμβάνεται στο σετ. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε στο καπάκι του φούρνου αλογόνου το δακτύλιο επέκταση από σιλικόνη. Βεβαιωθείτε ότι συνδέονται σταθερά.
3. Συνδέστε το φούρνο αλογόνου με το ηλεκτρικό ρεύμα.
4. Κατεβάστε το χερούλι για μεταφορά μέχρι το τέλος (μόλις ανεβάσετε το χερούλι για μεταφορά κατά τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως).
5. Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίζοντας το ρυθμιστή χρόνος προς δεξιόστροφα μέχρι απαιτούμενη τιμή, θα ανάψει κόκκινο λαμπάκι. Θα αρχίσει λειτουργία του ανεμιστήρα. Τα όρια ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος είναι από 5 έως 60 λεπτά.
6. Στρέφοντας λαβή θερμοστάτη μέχρι απαιτούμενη αξία, ρυθμίστε θερμοκρασία μαγειρέματος σύμφωνα με συνταγή ή τον πίνακα χρήσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά μικρή χρήση της συσκευής με πολυσκεύος δεν πρέπει να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος στο φούρνο πάνω από 150 βαθμούς Κελσίου!

7. Θα ανοίξει λυχνία θέρμανσης. Ο φούρνος αλογόνου θα αρχίσει να λειτουργεί. Η λυχνία θέρμανσης μπορεί να σβήνει πριν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, αυτό σημαίνει ότι ο φούρνος έφτασε στην απαραίτητη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο δοχείο του φούρνου αλογόνου θα είναι κάτω από προκαθορισμένη, η λυχνία θέρμανσης θα ξανανάψει αυτόματα και η διαδικασία θέρμανσης θα επανεκκινήσει.
8. Όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά, μετά μπορείτε να βγάλετε το φούρνο από το δοχείο και να αφήσετε πάνω στην θερμοανθεκτική επιφάνεια να κρυώσει πλήρως.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην βάζετε ζεστό φούρνο αλογόνου στο στρώμα από σιλικόνη.*

III. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Προϊόν	Βάρος, γρ	Χρόνος, ώρα:λεπτά	Θερμοκρασία, °C
Κοτόπουλο	1200	1:30	200
Μοσχάρι (μπριζόλες)	400	0:20	240
Χοιρινό	800	1:00	200
Γαρίδες	200	0:10	180
Πατάτες (κομμένες)	400	0:30	190

Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συμβουλές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και από τις γευστικές προτιμήσεις σας.

IV. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (“DEFROST”)

Προϊόν	Βάρος, γρ	Χρόνος, ώρα:λεπτά
Κοτόπουλο	500	2:00
Μοσχάρι	500	2:30
Χοιρινό	500	2:30
Γαρίδες	200	0:50

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Προκαταρκτικά αποψύξτε κατεψυγμένα προϊόντα ή κατά τη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος προσθέστε 10-15 λεπτά για κάθε 400 γρ κατεψυγμένου προϊόντος. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα και δημιουργία χρυσής κρούστας να γυρίζετε το προϊόν κατά το μαγείρεμα.
- Να βάζετε το φαγητό στη σχάρα, αυτό θα επιτρέπει στο ζεστό αέρα να κυκλοφορεί άνετα γύρω απ’ αυτό και θα μειώσει το χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιώντας δύο σχάρες, μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα μερικά φαγητά. Βάλτε το προϊόν που απαιτεί περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στην κάτω σχάρα. Μετά, κατά το μαγείρεμα, βάλτε το δεύτερο φαγητό στην πάνω σχάρα.
- Τοποθετώντας μερικά κομμάτια φαγητού στη σχάρα να θυμάστε ότι μεταξύ αυτών και των τοίχων του δοχείου πρέπει να μένει τουλάχιστον 2 εκ. Αυτό το διάστημα επιτρέπει στο ζεστό αέρα να κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στο δοχείο. Να αποφεύγετε να βάζετε ένα προϊόν πάνω στο άλλο, προσπαθώντας να μαγειρέψετε περισσότερα, για να ψηθεί καλά το φαγητό – αυτό δυσκολεύει την κυκλοφορία του ζεστού αέρα.
- Να μαγειρεύετε φαγητά της σχάρας στην πάνω σχάρα, ψητά και μεγάλα προϊόντα στην κάτω σχάρα.

Μεν τοποθετείτε στο δοχείο πλαστικά σκεύη (συμπεριλαμβανομένων σκευών για φούρνο μικροκυμάτων) ή λεπτά γυάλινα σκεύη. Μπορείτε να χρησιμοποιείστε μεταλλικά, κεραμικά (που προορίζονται για χρήση στο φούρνο) σκεύη και σκεύη από χοντρό θερμοανθεκτικό γυαλί.

Συνηθισμένα λάθη κατά το μαγείρεμα

Το φαγητό δεν ψήθηκε καλά

Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Έχετε ρυθμίσει πολύ χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος	Επιλέξτε την θερμοκρασία που χρειάζεστε
Έχετε βάλει πολύ μικρό χρόνο μαγειρέματος	Ρυθμίστε το χρόνο σωστά

Το φαγητό καίγεται κατά το ψήσιμο

Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Έχετε ρυθμίσει πολύ υψηλή θερμοκρασία	Χαμηλώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής, προσαρμοσμένης στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Έχετε βάλει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής, προσαρμοσμένης στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

Αρτοσκευάσματα βγήκαν υγρά

Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Χρησιμοποιήθηκαν ακατάλληλα υλικά που δίνουν περίσσευμα υγρού (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα βατόμουρα, γιαούρτι κλπ)	Επιλέξτε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή. Προσπαθήστε να μην διαλέγετε για υλικά τα προϊόντα που περιέχουν πολύ υγρό ή να τα χρησιμοποιήστε σε μικρές ποσότητες

Τα αρτοσκευάσματα δεν ανέβηκαν

Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Δεν χτυπήσατε καλά αυτά με ζάχαρη	Απευθυνθείτε στη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη για το παρόν μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή υλικών, ο τρόπος επεξεργασίας τους, οι αναλογίες πρέπει να αντιστοιχούν τις συμβουλές
Η ζύμη με μπέικιν πάουντερ έμεινε πολύ ώρα	
Δεν έχετε κοσκινίσει το αλεύρι ή δεν ζυμώσετε καλά τη ζύμη	
Έχετε κάνει λάθος στις ποσότητες των υλικών	

VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση συμβουλεύουμε να εκκινήσετε το αυτόματο καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πολύ καιρό, φροντίστε να είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα.

- Πριν ξεκινήσετε καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και κρύωσε πλήρως. Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μαλακά απορρυπαντικά πιάτων.

Ποτέ μην βουτάτε τη συσκευή στο νερό και/ή άλλα υγρά, μην επιτρέπετε να μπαίνει υγρασία στο ενσωματωμένο ανεμιστήρα. Απαγορεύεται να βάζετε το σώμα του φούρνου στο πλυντήριο πιάτων!

ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΑΙ χρήση σκληρών πανιών ή σφουγγαριών (εάν αυτό δεν συστήνεται ειδικά στις παρούσες οδηγίες), αποξειστικών μέσων κατά τον καθαρισμό της συσκευής. Δεν επιτρέπεται επίσης η χρήση οποιωνδήποτε χημικά επιθετικών ή άλλων υλικών που δεν συστήνονται για χρήση στα αντικείμενα που έχουν επαφή με τρόφιμα.

- Συμβουλεύουμε να καθαρίζετε το γυάλινο καπάκι μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Οι σχάρες του φούρνου αλογόνου μπορεί να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του σώματος της συσκευής

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με βρεγμένο μαλακό πανί ή σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαλακό απορρυπαντικό. Για να μην εμφανιστούν λεκέδες στο σώμα συμβουλεύουμε να σκουπίζετε καλά την επιφάνεια για να στεγνώσει.

Γρήγορος καθαρισμός

- Αποσυνδέστε το φούρνο αλογόνου από το ρεύμα και αφήστε το κα κρυώσει.
- Με χρήση σφουγγαριού ή μαλακού πανιού, βρεγμένου σε απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό, καθαρίστε το γυάλινο καπάκι.
- Αφαιρέστε το υπόλοιπο του απορρυπαντικού.

Κανονικός καθαρισμός

- Αποσυνδέστε το φούρνο αλογόνου από το ρεύμα και αφήστε το να κρυώσει.
- Χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή μαλακό πανί, βρεγμένο σε απορρυπαντικό πιάτων, σκουπίστε το καπάκι και το τμήμα ανεμιστήρα, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια και/η αποξειστικά υλικά.
- Να πλένετε τις σχάρες σε νερό με απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίζοντας μεταλλικά εξαρτήματα, χρησιμοποιείστε σφουγγάρι ή μαλακό πανί, βρεγμένο σε απορρυπαντικό πιάτων, μετά σκουπίστε τα καλά να στεγνώσουν.

Αυτόματος καθαρισμός

- Βάλτε στο δοχείο ζεστό νερό περίπου 3 εκατοστά.
- Προσθέστε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
- Κλείστε το καπάκι και συνδέστε με το ρεύμα.
- Ρυθμίστε το χρονόμετρο σε 10-15 λεπτά, θα εκκινήσει ο ανεμιστήρας.
- Στρέψτε τη λαβή ρύθμισης θερμοκρασίας σε θέση “Wash” (αυτόματος καθαρισμός).
- Κατεβάστε το χερούλι για μεταφορά προς τα κάτω για εκκίνηση λειτουργίας.
- Μετά από την ολοκλήρωση της διαδικασίας ξεπλένετε το δοχείο με ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Χρήση στο πλυντήριο πιάτων

Κάγκελα, δακτύλιο επέκτασης από σιλικόνη και στρώμα από σιλικόνη μπορείτε να πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

STOP *Ποτέ μην πλένετε σώμα του φούρνου αλογόνου στο πλυντήριο πιάτων!*

VII. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΤΡΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα στο πολυλειτουργικό φούρνο αλογόνου REDMOND RAG-241-E και να μάθετε για τα καινούρια προϊόντα της REDMOND στην ιστοσελίδα www.multicooker.com ή στον αντιπρόσωπό του στην περιοχή σας.

VIII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν λειτουργεί	Δεν υπάρχει τροφοδοσία	Συνδέστε τη συσκευή με ηλεκτρική πρίζα που λειτουργεί
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Υπάρχουν διακοπές ρεύματος	
	Ο φούρνος αλογόνου δεν είναι τοποθετημένος πάνω στο δοχείο σωστά	Τοποθετήστε το φούρνο ίσια, χωρίς λοξότητα

IX. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά

ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυναρμολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολλητική επίστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθοριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, 8ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αυστηρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.

Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

- Üretici, ürün ile ilgili emniyet tedbirlerine uyulmaması ve ürün kullanma kurallarına uygun olarak kullanılmamış olmasından dolayı doğmuş olan hasarlarla ilgili sorumluluk taşımamaktadır.
- İşbu elektrikli alet ev şartlarında gıdaların hazırlanmasında kullanılması için tasarlanmış çok fonksiyonlu cihazdır ve dairelerde, şehir dışında bulunan evlerde, misafirhane odalarında, dükkânların teşhir dışı kullanma alanlarında, ofislerde ve benzeri sanayi için kullanılmakta olan alanlar dışında kullanılabilir. Cihazın sanayi şartlarında ya da buna benzer amaç dışı alanlarda kullanılması, ürünün kullanma şartlarına uygun kullanılmamış sayılması için neden sayılacaktır. Bunun gibi durumlarda üretici olası sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik şebekesine takmadan önce, şebeke elektrik geriliminin, nominal gerilimi cihazın beslenme gerilimine uyup uymadığını kontrol ediniz (teknik özelliklerine ya da fabrikanın ürün tablosuna bkz.).

- Cihazın güç tüketimine uygun uzatma kabloları kullanınız. Bu taleplerin yerine getirilmemesi durumunda kısa devre yapmasına ya da kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklaması mevcut olan prizlere takınız, bu kural elektrik çarpmasından koruma ile ilgili mutlaka yerine getirilmesi gereken zorunluluktur. Uzatma kablolarını kullanırken, mutlaka bunlarında topraklamalarının olup olmadığından emin olunuz.

STOP *DİKKAT! Cihazın çalışması sırasında gövdesi, haznesi ve cam kapağı ısınmaktadır! Dikkatli olun! Mutfak eldivenlerini kullanınız! Sıcak buhardan dolayı yanıkların meydana gelmesine mahal vermemek için, kapağı açarken, cihazın üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazı kullandıktan sonra, temizlemek ya da başka bir yere taşımak istediğinizde prizden çekiniz. Elektrik kordonunu, elleriniz kuru iken prizden çekiniz, fişi prizden çekerken kordondan değil, fişten tutarak çekiniz.

- Elektrik besleme kablolarını kapı boşluklarından ya da ısı kaynaklarına yakın olan yerlerden çekmeyiniz. Elektrik kablosunun kıvrılmamasına ve katlanmamasına, kesici aletler, mobilyaların kenarları ve uçları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

STOP *UNUTMAYINIZ: Elektrik besleme kablosunun rastgele hasar görmesi, garanti şartlarına uymayan arızalara neden olabilir, elektrik çarpmalarına yol açabilir. Hasar görmüş elektrik kablosunun acilen servis merkezlerinde değiştirilmesi gerekmektedir.*

- Cihazı kullanılmakta olan haznesi ile birlikte yumuşak yüzeyler üzerinde koymayınız, çalışır vaziyette iken üzerini kapatmayınız bunlar cihazın ısınmasına ve arızalanmasına getirebilir.
- Halojen fırının çalışması sırasında cihazın ve onun haznesinin kolay alev alabilecek malzemelerden (storlar, duvar kâğıtları vs.) en az 10 cm uzakta olmasına dikkat ediniz.
- Cihazın açık havada kullanılması yasaktır, tertibatın gövde kısmına nemin ya da yabancı bir cismin düşmesi ciddi bir hasarın oluşmasına yol açabilir.

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik şebekesinden gelen gerilimin kesilmiş ve cihazın tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Cihazın temizlenmesi sırasında kullanma talimatına kesinlikle uyulması gerekmektedir.
- Çatlak ve çiziklerin oluşmasını önlemeye çalışınız. Eğer, kapağın yüzeyinde çatlak ya da çizik tespit ederseniz, onun bir sonraki kullanımına izin vermeyiniz.

STOP *Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan suyun altında tutulması YASAKTIR! Vantilatörün ıslanmasına izin vermeyiniz.*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Evdeki Çocuklar

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocaktan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak is-

teyecektir. Yanık tehlikesi! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi ya da cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

STOP *DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.*

Teknik Özellikler

Modeli RAG-241-E
Güç .... 700-800 W
Gerilim .... 220-240 V, 50/60 Hz
Kumanda tipi....... mekanik
Isıtıcı eleman tipi....... halojen
Kapak çapı....... 22,5 cm
Isı ayar yelpazesi....... 60-250°C
Pişirme süresi ayarlama yelpazesi .... 5-60 dakika
Elektrik besleme kordonu uzunluğu....... 1,5 m

Ürün parça listesi

Çok amaçlı halojen fırın....... 1 Ad.
Metal Izgara:

Çapı, mm	Yükseklik, mm	Miktarı, Ad.
160	20	1
190	20	1
190	60	1

Metal ızgaraları çıkartmak için maşa .... 1 Ad.
Metal sehpa....... 1 Ad.
"20 tarif" kitabı .... 1 Ad.
Kullanım Kılavuzu .... 1 Ad.
Servis kitapçığı....... 1 Ad.
Silikonlu genişletici halka .... 1 Ad.
Silikonlu altlık .... 1 Ad.

Üretici firmanın, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Cihazın Yapısı A1

1. Elektrik şebekesine bağlama göstergesi "Power"
2. Zamanlayıcı düğmesi
3. 22,5 cm tavlanmış camdan yapılmış cam kapak
4. Taşıma sapı
5. Isınma göstergesi "Heat"
6. Isı ayarlama düğmesi
7. Konveksiyon ızgara gövdesi
8. Izgara takımı
9. Izgara çıkarma maşası
10. Sehpa
11. Silikonlu genişletici halka
12. Silikonlu altlık

Kumanda Panosu A2

1. Elektrik şebekesine bağlama göstergesi "Power"
2. "Kapalı" pozisyonu ("Off")
3. Zaman ıskalası
4. Isıtma göstergesi "Heat"
5. Isı ıskalası
6. Gıda ürünleri buz çözme ayar düğmesi pozisyonu "Defrost"
7. Kendi kendini temizleme rejimi için ısı ayar düğmesi pozisyonu "Wash"

Amaç ve Çalışma Prensibi

Cihaz, 22,5 cm çapında uyumlu cam kapak ile ısıya dayanıklı kaplarla kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Halojen fırının çalışma prensibi, hava akımının kap içinde bulunan elektrikli ısıtmaya dayanmakta olmasındadır. Hava, halojen ısıtıcılar yardımıyla, yüksek derecelere kadar ısıtılmakta, Halojen fırının kapağında bulunan vantilatör, sıcak hava kütlelerini harekete geçirir.

Isıtılmış hava kabın içinde tüm yönlerde yukarıdan aşağıya, daha sonra ise vantilatöre doğru sirkülasyon yapması sayesinde besin maddelerini ısıtır ve bunların pişmesi için gereken kondisyonu sağlar.

Hem yoğunluk, hem de hava akımlarının sıcaklık derecesi, seçilmiş olan pişirme programına bağlı olarak değişebilir ve 250°C kadar çıkabilir. Cihazın içinde yerleştirilmiş olan termostat, havanın sıcaklık derecesini takip etmekte olup, onun sağlamakta olduğu bilgiler sayesinde kontroller ısıtıcıyı ya çalıştırır ya da kapatır.

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve onun parçalarını dikkatlice ambalajından çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.

Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası gösterge (böyle bir şey varsa) ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkından mahrum bırakmaktadır.

Ürünün gövdesini ıslak bez ile siliniz ve kurumaya bırakınız. İlk kullanımda yabancı koku olabilir, bu nedenden dolayı cihazın kendi kendini temizlemesinin

yapılması tavsiye edilmektedir. İlk kullanımda yabancı kokunun oluşması cihazın arızalı olduğu anlama gelmemektedir.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. CİHAZIN KULLANIMI

Kullanmaya Başlamadan Önce

Yemek pişirmeye başlamadan önce, halojen fırının dış ve görünürdeki iç parçalarında hasarın, çatlamanın ve diğer türden kusurun olup olmadığından emin olunuz.

Kullanacağınız kabı hazırlayınız (takıma dâhil değildir). Kabın ısıya dayanıklı malzemeden hazırlanmış olması gerekmektedir ve çapı cihazın cam kapağına (22,5 cm) veya silikon halkanın dış kenarı (27 cm) uyumlu olmalıdır. Seçmiş olduğunun kabın, halojen fırın ile sıkı temas etmekte ve buharın çıkması için deliğin (açık kalan aralığın) olmadığından emin olunuz.

Halojen Fırının Kullanımı

1. Kabın içine ızgarayı yerleştiriniz (alçak ya da yüksek), daha sonra ızgara üzerine ürünlerinizi yerleştiriniz. Ürün ve kapak arasında, aynı zamanda da ürün ve kabın duvarları arasında en az 1,5-2 cm mesafenin olmasına dikkat ediniz bu sıcak havanın besinin her tarafına eşit şekilde dolaşması için gerekmektedir.
2. Kabı, yatay düz, ısıya dayanıklı yüzey üzerinde (örneğin, ocak ya da altık), yüksek sıcaklıktan zarar görebilecek eşyalardan en azından 10 cm uzaklıkta yerleştiriniz, daha sonra hazırlamış olduğunuz yerin üzerine çok amaçlı halojen fırını yerleştiriniz. Seçmiş olduğunun kabın, halojen fırın ile sıkı temas etmekte ve buharın çıkması için deliğin (açık kalan aralığın) olmadığından emin olunuz. Yüzeyin yüksek sıcaklıktan ek olarak koruması için takımda bulunan silikonlu altlığı kullanınız. Gerekli durumlarda konveksiyonel fırın kapağına silikonlu genişletici halkayı yerleştiriniz. Bağlantının güvenilir olduğundan emin olunuz.
3. Halojen fırını elektrik şebekesine bağlayınız.
4. Taşıma sapını, sonuna kadar, aşağıya indiriniz (Halojen fırının çalışmakta olduğu süreçte taşıma sapının kaldırılması ile otomatik olarak elektrik şebekesinden gelmekte olan elektrik kesilecektir).
5. Pişirme süresini ayarlayınız, bunun için zaman ayarını saat yönünde seçmek istediğiniz değere ulaşana kadar çeviriniz, kırmızı lamba yanacaktır. Vantilatör çalışmaya başlayacaktır. Pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 60 dakika arasıdır.
6. Tarifeye ya da sıcaklık derecesini veya pişirme süresini ayarlama tavsiyeleri tablosunu uygun olarak pişirme sıcaklığını ayarlayınız, bunun için termostatın düğmesini gereken sıcaklık ayarına kadar çeviriniz.

DİKKAT! Cihaz çok fonksiyonlu pişirici ile beraber kullanıldığında, Halojen fırının, pişirme sıcaklık derecesini 150°C'nin üzerinde ayarlamayınız!

7. Isınma göstergesi yanacak. Halojen fırın çalışmaya başlayacak. Isınma göstergesi ayarlanmış olan süre bitmeden kapanabilir, bu da Halojen fırının gereken sıcaklık derecesine ulaşmış olduğunu göstermektedir. Halojen fırının kabının içindeki sıcaklık derecesi belirlenmiş olan sıcaklık derecesinden aşağıya düşmesi durumunda, ısınma göstergesi otomatik olarak yanacaktır ve ısınma süreci yeniden başlayacaktır.
8. Ayarlanmış olan süre biter bitmez, cihazı soğuması için 10 dakikalık bir süre için bırakınız, bundan sonra çok amaçlı halojen fırını kaptan alabilir ve ısıya dayanıklı yüzeyin üzerine tamamen soğuması için bırakabilirsiniz.

STOP *DİKKAT! Sıcak konveksiyonel fırını silikonlu altlığa yerleştirmeyiniz.*

III. TAVSİYE EDİLEN ISI AYARLARI VE PİŞİRME SÜRELERİ

Ürün	Ağırlık, g	Sure, saat:dakika	Sıcaklık, °C
Tavuk	1200	1:30	200
Dana eti (biftek)	400	0:20	240
Av hayvanları eti	800	1:00	200
Karides	200	0:10	180
Patates (dilimlenmiş)	400	0:30	190

Gerçek pişirme süreleri, tavsiye edilmekte olan değerlerden, seçilmiş olan ürünün kalitesine, aynı zamanda da sizin damak tadınıza göre farklılık gösterebilir.

IV. ÜRÜNLERİN BUZUNUN ÇÖZÜLMESİ İÇİN TAVSİYE EDİLEN ZAMAN AYARLARI ("DEFROST")

Ürün	Ağırlık, g	Sure, saat:dakika
Tavuk	500	2:00
Dana eti	500	2:30
Av hayvanları eti	500	2:30
Karides	200	0:50

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

- Önceden dondurulmuş gıdalarınızın buzunu çözünüz ya da pişirme süresini ayarlarken, her bir buzunu çözmek istediğiniz dondurulmuş 400 gram ürün için 10-15 dakika daha ekleyiniz. Yemeklerin her tarafının aynı derecede pişmesi ve eşit derecede kırmızı kabuğunun oluşmasını istiyorsanız, pişirme sırasında ürününüzü çeviriniz.
- Gıdalarınızı ızgaranın üzerine yerleştiriniz, bu sıcak havanın serbest dolaşımın sağlanmasına ve pişirme sürecini hızlandıracaktır.
- İki ızgara kullanarak, aynı zamanda birkaç yemek pişirebilirsiniz. Ancak, unutulmaması gereken bir şey vardır ki, farklı gıdalar, farklı sürelerde pişmektedir. Pişirilmesi için daha fazla süre gerektiren gıdalarınızı alt ızgaraya yerleştiriniz. Daha sonra, pişirme süreci devam ederken, diğer bir ürününüzü üst ızgaraya yerleştiriniz.
- Birkaç parçayı ızgaraya yerleştirirken, unutmayın, bunların arasında ve bunlarla pişirme kabının duvarı arasında minimum 2 cm boşluk bırakılmalıdır. Bu boşluk, sıcak havanın, kabın içinde serbest bir şekilde dolaşımına imkân verecektir. Aynı anda daha fazla pişirme peşine düşüp, bir gıdayı diğerinin üzerine koymayınız, bu besinlerinizin iyi pişmesine değil – sıcak havanın dolaşımını bozulmasına getirir.
- Izgaralarınızı üst, kızartmalarınızı ve iri ürünlerinizi alttaki ızgarada pişiriniz.

Kabın içine plastik (buna mikrodalga fırını için olanlar da dâhil) ya da ince cam kaplarınızı koymayınız. Metal, seramik (fırında kullanılmak için niyetlenen) ve kalın ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapları kullanabilirsiniz.

Pişirmede Tipik Hatalar

Yemek tam olarak pişmemiş

Olası nedenleri	Çözüm yöntemleri
Pişirme sıcaklık derecesini çok düşük seçmiş olabilirsiniz	Uygun sıcaklık derecesini seçiniz
Pişirme süresini çok kısa seçmiş olabilirsiniz	Uygun pişirme süresini seçiniz

Yemek fazla kızarıyor

Olası nedenleri	Çözüm yöntemleri
Pişirme sıcaklık derecesini çok yüksek seçmiş olabilirsiniz	Pişirme sıcaklık derecesini azaltınız ya da sizin cihazınızın modeline adapte edilmiş tarifte belirtilen talimatlara uyunuz
Pişirme süresi olarak, çok uzun bir süre seçmiş olabilirsiniz	Pişirme süresini azaltınız ya da sizin cihazınızın modeline adapte edilmiş tarifte belirtilen talimatlara uyunuz

Hamurlu yemekler nemli

Olası nedenleri	Çözüm yöntemleri
Fazla nem veren hamurlu yemekler için uygun olmayan malzeme (sulu sebze ya da meyveler, dondurulmuş yemiş, kaymak vs.) kullanmış olabilirsiniz	Hamurlu yemekler için uygun olan tarifelerde belirtilen malzemeleri seçiniz. Malzeme olarak, çok fazla nem içermekte olan gıdaları seçmemeye çalışınız ya da mümkün olduğu kadar, bunları minimum miktarda kullanmaya çalışınız

Hamurlu yemekler kabarmamış

Olası nedenleri	Çözüm yöntemleri
Yumurta ve şekeri iyi çırpmamış olabilirsiniz	Daha önce denenmiş (cihazın bu modeli için adapte edilmiş) tarifeye başvurunuz. Seçilecek malzemeler, bunların ön işleme yöntemleri, konacak malzemelerin oranı tarifede belirtilen tavsiyelere uygun olacak
Hamuru uzun süreliğine kabartıcılı bekletmiş olabilirsiniz	
Unu elememiş ya da hamuru iyi yoğurmamış olabilirsiniz	
Malzemeler koyulurken hata yapılmış olabilir	

VI. CİHAZIN BAKIMI

- Cihazın ilk kullanımından önce, cihazın kendi kendini temizleme işleminin yaptırılması tavsiye edilmektedir.
- Eğer, cihazı uzun süreli kullanmayacaksanız, onun elektrikten çekilmiş olup olmadığına dikkat ediniz.
- Ürünün temizliğine başlamadan önce, fişinin elektrikten çekilmiş ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Temizlik için yumuşak bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık temizleme malzemeleri kullanınız.

Hiçbir zaman, cihazı suya ve/veya başka bir sıvıya daldırmayınız, ankastre vantilatörün nem almasına izin vermeyiniz. Halojen fırının gövdesinin bulaşık yıkama makinesinde yıkanması yasaktır!

Cihazın temizliğinde kaba temizlik bezi ya da süngerin (işbu Kullanım Kılavuzunda bununla ilgili özel bir şart belirtilmemiş ise), aşındırıcı macunların kullanılması YASAKTIR. Aynı zamanda, gıda maddeleri ile temas etmesi tavsiye edilmemekte olan her hangi bir agresif kimyasalların ya da diğer maddelerin kullanılmasına izin verilmemelidir.

- Cam kapağın, cihazın her kullanımından sonra, temizlenmesi tavsiye edilmektedir.
- Halojen fırının, ızgaraları bulaşık yıkama makinesinde yıkanabilir.

Gövdenin Temizlenmesi

Ürünün gövdesini yumuşak, ıslak mutfak bezi ya da sünger ile temizleyiniz. Uygun bir temizlik malzemesi de kullanılabilir. Olası su sızıntıların oluşmaması ve cihazın gövdesinde açılmaların oluşumunun önlenmesi amaçlı temizlik yapıldıktan sonra yüzeyinin kurulanması gerekmektedir.

Hızlı temizleme

- Halojen fırının elektriğini çekiniz ve tamamen soğuması için bırakınız.
- Cam kapağı, ılık suda hazırlanmış temizlik malzemesinde ıslatılmış sünger ya da yumuşak bez yardımı ile yıkayınız, daha sonra silerek temizleyiniz.
- Tüm temizlik malzemeleri kalıntılarından temizleyiniz.

Normal temizleme

- Halojen fırının fişini elektrik şebekesinden çekiniz ve tam soğuması için bırakınız.
- Temizlik malzemeli suda ıslatılmış sünger ya da yumuşak bez yardımı ile kapak ve vantilatör kısmını siliniz, temizlik teli ve/veya aşındırıcı malzemeler kullanmayınız.
- Izgaraları temizlik malzemeli suda yıkayınız.
- Metal kısımları temizlerken, bulaşık yıkama temizlik malzemeli suda ıslatılmış sünger ya da yumuşak bez kullanınız, daha sonra kurulayınız.

Kendi Kendini Temizleme Rejimi

- Kabın içine yaklaşık 3 cm sıcak su koyunuz.
- Bir miktar temizlik malzemesi katınız.
- Kapak ile kapatınız ve elektrik şebekesine bağlayınız.
- Zamanlayıcıyı 10-15 dakikalık bir süre için ayarlayınız, vantilatörü çalıştırınız.
- Isı ayar düğmesini “Wash” (kendi kendini temizleme) pozisyonuna getiriniz.
- Çalışmaya başlaması için taşıma sapını aşağıya, sonuna kadar indiriniz.
- Süreç bittikten sonra, geriye kalan atıkların tamamının çıkartılması için kabı ılık su ile çalkalayınız.

Bulaşık makinenin kullanımı

Izgaralar, silikonlu genişletici halka ve silikonlu altlık, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

STOP *Konveksiyonel fırının gövdesini bulaşık makinesinde yıkaması yasaktır!*

VII. EK AKSESUARLAR

Çok amaçlı REDMOND RAG-241-E halojen fırın için yedek aksesuarları satın almak ve REDMOND ‘un yeni ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak için www.multicooker.com sitesini ya da bölgenizde bulunan satış bayilerimizi ziyaret etmeniz yeterlidir.

VIII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Arızanın giderilmesi
Çalışmıyor	Elektrik şebekesinde gerilim yok	Cihazı çalışır elektrik prize takınız
Yemek çok yavaş pişiyor	Elektrik şebekesinde kesintiler olmaktadır	
	Halojen fırın kabın içinde düzgün olarak yerleştirilememiştir	Halojen fırınyı kabın içinde düzgün yerleştiriniz

IX. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, http://ssh.com.tr/).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

X. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

قبل البدء باستخدام هذا الجهاز ، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه و حافظ عليها بمثابة دليل الاستخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.

إجراءات السلامة

- ا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز الكهربائي هو عبارة عن جهاز متعدد الوظائف لطهي الطعام ضمن الشروط المنزلية، ويمكن استخدامه في الشقق و البيوت و خارج المدينة، وغرف الفنادق، و في المكاتب و المحلات التجارية أو في ظروف أخرى من هذا القبيل حيث الاستخدامات غير الصناعية. و يعتبر الاستخدام الصناعي أو غيره من استخدام السيئ للجهاز خرقاً للاستخدام السليم للمنتج. في مثل هذه الحالة الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية عن العواقب الممكن حدوثها.
- قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

- إستخدم سلك التطويل المصمم لاستطاعة الجهاز المستهلكة - قد يؤدي عدم تناسب المعايير إلى تماس كهربائي أو إحتراق السلك.
- لا تقم بوصل الجهاز إلا بمأخذ كهربائي مؤرض - و هو إجراء ضروري للحماية من التعرض للصعقة الكهربائية. عند إستخدم سلك التوصيل تأكد أنه مؤرض أيضاً.

STOP **إنتباه! يسخن جسم الجهاز و وعاء الطبخ والأجزاء المعدنية أثناء العمل ! خذوا حذركم! استخدم قفازات الطبخ. لتجنب الحروق الناتجة عن البخار الحار لا تقم بالإنحناء فوق الجهاز عند فتح الغطاء.**

- إفصل الجهاز من مأخذ الكهرباء بعد إستخدامه و أثناء تنظيفه أو نقله. قم بإزالة السلك الكهربائي بيدين جافتين وإمسكه من القابس و ليس عن طريق شد السلك.
- لا تجعل سلك التغذية الكهربائي يمر من فتحات الأبواب أو بالقرب من مصادر التدفئة. تأكد من السلك الكهربائي لم يلتوي ولم ينحني ولا يلامس المواد الحادة والزوايا وحواف الأثاث.

ARE

تذكر: الضرر العَرَضي لسلك التغذية الكهربائي يمكن أن يؤدي إلى حدوث مشاكل قد لا تتوافق مع شروط الكفالة وكذلك يمكن أن يؤدي إلى الصعقة الكهربائية. يتطلب السلك الكهربائي المتضرر تبديلاً فورياً في مركز الصيانة.

- لا تقم بوضع الجهاز في وضعية العمل على سطح ناعم، لا تقم بتغطيته أثناء العمل – لأن هذا الامر قد يؤدي إلى زيادة سخونة الجهاز وتعطله.
- تأكد من أنه خلال العمل يجب أن يكون الفرن الحراري و وعاء الطبخ موجود على مسافة لا تقل عن 10 سم بعيداً عن المواد القابلة للاشتعال بسرعة (الستائر وورق الجدران، وغيرها).
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق – دخول الرطوبة أو المواد الغريبة إلى داخل جسم الجهاز قد تؤدي إلى حدوث أضرار جسيمة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من أن التيار الكهربائي مفصول عنه و أنه قد بَرَد بشكل كامل. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بصرامة.
- حاول تجنب إحداث الخدوش والتشققات. إذا وجدت تشققات أو خدوش على سطح الغطاء، توقف عن استخدام الجهاز.

STOP يمنع غمر جسم الجهاز بالماء أو وضعه تحت الماء الجاري! لا تسمح بوقوع الرطوبة على المروحة المدمجة.

- الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قليلي الخبرة أو المعرفة، يمكنهم إستخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الإستخدام الآمن للجهاز و كانوا على علم بالمخاطر المرتبطة بإستخدامه. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. إحفظ الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.
- مواد التعبئة والتغليف (الشريط اللاصق، والفلين، و غيرها) يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمنع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو إحداث التغييرات في تصميمه. كافة الأعمال الخاصة بالخدمة و الصيانة يجب أن يقوم بها مركز الخدمة المخول. قد يؤدي العمل غير المهني إلى تعطيل الجهاز، أو حدوث إصابات و إتلاف بالأملاك.

إنتباه! يحظر استخدام الجهاز في حالة أي من الأعطال!

المواصفات الفنية

الطراز RAG-241-E
الاستطاعة .... 700-800 واط
الجهد .... 220-240 فولط، 50/60 غيغا هرتز
نوع التحكم .... آلي
نوع عنصر التسخين .... من الهالوجين
قطر الغطاء .... 22.5 سم
تعديل درجة الحرارة .... 60-250° درجة مئوية
مجال تحديد وقت التحضير .... 5-60 دقيقة
طول السلك الكهربائي .... 1.5 م

الملحقات

فرن حراري شامل .... قطعة واحدة
شبكة شواء معدنية:

القطر، مم	الارتفاع، مم	العدد، قطعة
160	20	1
190	20	1
190	60	1

ملاقط معدنية لنزع الشبكة .... قطعة واحدة
قاعدة معدنية .... قطعة واحدة
كتاب "20 وصفة" .... قطعة واحدة
دليل الاستخدام .... قطعة واحدة
دفتر الصيانة .... قطعة واحدة
حلقة التمديد السيليكونية .... قطعة واحدة
الحصيرة السيليكونية .... قطعة واحدة

للصانع الحق في تغيير التصميم و الملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الابلاغ الإضافي بهذه التغييرات.

مكونات الجهاز A1

1. مؤشر التوصيل بالتيار الكهربائي "Power"
2. مقبض المؤقت
3. غطاء زجاجي من الزجاج المقسى بقطر 22.5 سم
4. مقبض للحمل
5. مؤشر التسخين "Heat"
6. مقبض إعدادات درجة الحرارة
7. جسم الفرن الحراري
8. مجموعة شبكات الشوي
9. ملاقط لنزع الشبكة
10. قاعدة
11. حلقة التمديد السيليكونية
12. الحصيرة السيليكونية

لوحة الجهاز A2

1. مؤشر التوصيل بالتيار الكهربائي "Power"
2. وضيعة "إيقاف التشغيل" ("Off")
3. نطاق الزمن
4. مؤشر التسخين "Heat"
5. نطاق درجة الحرارة
6. وضعية مقبض التحكم بدرجة الحرارة لإذابة الثلج عن المواد "Defrost"
7. وضعية مقبض التحكم بدرجة الحرارة في وضعية التنظيف الذاتي "Wash"

الغرض ومبدأ العمل

الجهاز مخصص للاستخدام مع الأواني المقاومة للحرارة المتوافقة مع غطاء بقطر 22.5 سم.

عمل الفرن الحراري يستند على على تيارات الهواء الحراري الصادرة عن السخان الكهربائي إلى داخل وعاء الطبخ. حيث يتم تسخين الهواء درجة الحرارة بواسطة سخان الهالوجين، و تعمل المروحة المثبتة على غطاء الفرن الحراري على دفع الكتل الهوائية الساخنة.

يتوزع الهواء الساخن داخل وعاء الطبخ في جميع الاتجاهات من الأعلى إلى الأسفل ثم من الأسفل

إلى الأعلى بإتجاه المروحة، وبالتالي يتم تسخين المنتجات و إيصالها إلى حالة النضج المطلوبة.

كثافة و درجة حرارة تدفق الهواء يمكن أن تختلف تبعاً لوضع الطبخ الذي تم إختياره و تصل إلى 250° درجة مئوية. جهاز تنظيم الحرارة الذي يقع داخل الجهاز يقوم بمراقبة درجة حرارة الهواء، و وفقاً لذلك الأمر تعمل وحدة التحكم على تشغيل أو إيقاف تشغيل المسخن.

I. قبل بدء الاستخدام

أخرج المنتج و ملحقاته من الصندوق بحذر. أزل كافة مواد التغليف والملصقات الإعلانية .

من الضروري الحفاظ على مكان العلامات التحذيرية و المؤشرات الملصقة (في حال وجودها) و الجدول مع الرقم التسلسلي الموجود على هيكل الجهاز! عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يحرمك تلقائياً من حقوق الضمانالخاصة به.

إمسح جسم الجهاز بقطعة رطبة من القماش واتركها لتجف. عند الاستخدام الأول قد تظهر رائحة غريبة لذلك ينصح بإجراء عملية التنظيف الذاتي للجهاز .ظهور رائحة غريبة عند الاستخدام الأول لا تشكل عطل في الجهاز.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II . استخدام الجهاز

قبل بدء الإستخدام

قبل التحضير تأكد من أن الأجزاء المرئية الخارجية و الداخلية للفرن الحراري الشامل ليس بها أضرار أو تشققات أو غيرها من العيوب.

قم بتجهيز وعاء الطبخ (غير مدرجة في المجموعة). ينبغي أن يكون وعاء الطبخ من مادة مقاومة للحرارة وتتوافق مع قطر الغطاء الزجاجي للجهاز (22.5 سم) أو مع القطر الخارجي لحلقة المتديد السيليكونية (27 سم)، إذا استخدمت الأخيرة. تأكد من أن الوعاء التي تم إختياره على اتصال كامل مع الفرن الحراري وليس فيه ثقوب (شقوق) لتخريج البخار.

استخدام الفرن الحراري

1. ثبت شبكة الشواء (المرتفعة أو المنخفضة) في الوعاء، ثم ضع المنتج على شبكة الشواء. احرص على أن يكون بين المنتج والغطاء، وكذلك بين المنتج و جدران الوعاء مسافة 2-1.5 سم على الأقل – هذا ضروري من أجل الدوران المتساوي للهواء الساخن.
2. ضع الوعاء على سطح صلب، مستوي، أفقي و مقاوم للحرارة (مثل لوح أو قاعدة) على مسافة 10 سم على الأقل عن المواد الأخرى التي قد تتأثر بالحرارة العالية، بعد ذلك قم بتثبيت الفرن الحراري الشامل فوق الوعاء الذي تم تجهيزه. تأكد من أن الوعاء التي يتم إختياره على اتصال كامل مع الفرن الحراري وليس فيه ثقوب (شقوق) لتخريج البخار. استخدم الحصيرة السيليكونية (متوفرة لدى جهازك) لإضافة حماية السطح من الحرارة. وعند الضرورة، ركب حلقة التمديد السيليكونية على غطاء الجهاز وتأكد من ثبات التركيب.
3. قم بتوصيل الفرن الحراري بالشبكة الكهربائية.
4. اخفض مقبض الحمل الى الاسفل حتى تثبت (عند رفع مقبض الحمل خلال عمل الفرن الحراري يحدث قطع للتيار الكهربائي تلقائياً).
5. قم بتحديد وقت الطهي من اجل ذلك قم بتدوير منظم الوقت باتجاه عقارب الساعة إلى القيمة المطلوبة، فيضيء مصباح الأحمر و تبدأ المروحة بالعمل. مجال تثبيت وقت الطهي من 5 إلى 60 دقيقة.
6. قم بتحديد درجة الحرارة وفقا لوصفة الطبخ أو لبرنامج التوصيات حول استخدام إعدادات درجة الحرارة و وقت الطبخ من أجل تحقيق ذلك قم بتدوير مقبض منظم درجة الحرارة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

تحذير! عندما يستخدم الفرن الحراري جنباً إلى جنب مع طنجرة الطبخ متعددة الاستخدامات لا ينصح بتعيين درجة حرارة الطهي في الفرن الحراري فوق 150° درجة مئوية!

7. يضيء مؤشر التسخين و يبدأ الفرن الحراري بالعمل ،قد ينطفئ مؤشر التسخين قبل إنتهاء الوقت المحدد، هذا يدل على أن الفرن الحراري وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. عندما تنخفض درجة الحرارة في وعاء الفرن الحراري إلى أقل من المحددة سلفاً، فإن مؤشر التسخين يعمل تلقائياً و يستأنف عملية التسخين.
8. مجرد انقضاء الوقت المحدد، دع الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق، وبعد ذلك يمكنك نزع الفرن الحراري الشامل عن الوعاء وضعه على سطح مقاوم للحرارة حتى تبرد تماماً.

STOP تنبيه: لا تضع الجهاز الحار على الحصيرة السيليكونية.

ARE

III . الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة و وقت الطبخ

المنتج	الوزن، غ	الوقت، الساعة:الدقيقة	درجة الحرارة °C
دجاج	1200	1:30	200
لحم بقري (شرائح)	400	0:20	240
لحم خنزير	800	1:00	200
الجمبري	200	0:10	180
البطاطا (شرائح)	400	0:30	190

قد يختلف الوقت الفعلي عن القيم الموصى بها اعتماداً على جودة منتج معين، فضلاً عن ذوقك الخاصة.

IV. الإعدادات الموصى بها لفترة إذابة الثلج عن المنتجات (“DEFROST”)

المنتج	الوزن، غ	الوقت، الساعة:الدقيقة
دجاج	500	2:00
لحم بقري (شرائح)	500	2:30
لحم خنزير	500	2:30
الجمبري	200	0:50

V. نصائح للطبخ

- بدايةً قم بإذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة أو عند تثبيت وقت الطهي أضف 15-10 دقيقة لكل 400 غرام من المنتج المجمد. للطهي المتساوي للمنتج و إعطاء لونً ذهبي للقشرة قم بقلب المنتج أثناء الطهي.
- ضع الطعام على شبكة الشواية، هذا الامر يسمح للهواء الساخن بالدوران حوله بحرية ، و تسريع عملية الطهي.
- باستخدام اثنين من شبكات الشوي ، يمكنك طهي أطباق متعددة في نفس الوقت، و لكن تذكر أن المنتجات المختلفة تتطلب أوقات طهي مختلفة، لذلك قم بوضع المنتج الذي يتطلب وقت أطول للطهي، على الشبكة السفلى. ثم بعد ذلك خلال عملية الطبخ، ضع المنتج الاخر على الشبكة العلوية.
- عند وضع عدد من قطع المنتج على الشواية، تذكر انه بينها و بين جدران وعاء الطهي يجب أن تبقى على الأقل 2 سم. وهذه المساحة تسمح للهواء الساخن الدوران بحرية داخل الوعاء بالكامل. تجنب أيضاً وضع منتج فوق إلى آخر، في محاولة لطهي أكثر من ووع من الطعام في نفس الوقت من أجل أن يطبخ الطعام جيداً - هذا سوف يخل بدوران الهواء الساخن.
- جهّز الشواء على الشبكة العلوية، أما المحمّرة والمنتجات الكبيرة - على الشبكة السفلية.

لا تضع في الوعاء الأواني البلاستيكية (بما في ذلك الميكرويف) أو الأواني الزجاجية الرقيقة. يمكنك استخدام الأواني المعدنية أو المصنوعة من الفخار (المعدة للاستخدام في الفرن) والأواني الصنوعة من الزجاج السميك المقاوم للحرارة.

الأخطاء الشائعة عند التحضير

لم ينضج الطبق حتى النهاية

الاسباب المحتملة	طرق الحل
قمت بتعيين درجة حرارة طبخ منخفضة جداً	قم تحديد درجة الحراره المطلوبة
قمت بتعيين وقت طهي صغير جداً	قم تحديد الوقت المطلوب

الطبق طبخ أكثر من اللازم

الاسباب المحتملة	طرق الحل
قمت بتعيين درجة حرارة طبخ عالية جداً	إخفض درجة حرارة الطبخ أو إتبع إرشادات وصفة الطبخ المتوافقة مع نموذج هذا الجهاز.
قمت بتعيين وقت طهي كبير جداً	إخفض وقت الطبخ أو إتبع إرشادات وصفة الطبخ المتوافقة مع نموذج هذا الجهاز.

تم الحصول على معجنات رطبة

الاسباب المحتملة	طرق الحل
تم استخدام مكونات غير مناسبة، تعطي فائضاً من الرطوبة (الخضار كثيرة الماء أو الفواكه ، الثمار المجمدة، اللبن، وغيرها)	اختر المكونات وفقا لوصفة الخبز. حاول أن لا تختار مكونات الأطعمة التي تحتوي على الكثير من الرطوبة، أو استخدمها بقدر الإمكان بالحد الأدنى من الكميات

لم تنتفخ المعجنات

الاسباب المحتملة	طرق الحل
تم خفق البيض و السكر بشكل سيء	يرجى الرجوع إلى وصفة الطبخ المجربة (المتوافقة مع نموذج هذا الجهاز)، إختيار المكونات، وطريقة المعالجة المسبقة، ونسبة المواد يجب أن تتوافق مع توصياتها.
ترك العجين مع البودرة فترة طويلة	
لم تقم بتنخيل الدقيق أو تم عجن العجين بصورة سيئة	
تم إرتكاب أخطاء عند وضع المكونات	

VI . العناية بالجهاز

- قبل الاستخدام لأول مرة ينصح بإجراء تنظيف ذاتي للجهاز.
- إذا كنت لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي.
- قبل البدء بتنظيف الجهاز، تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً. للتنظيف إستخدم قطعة قماش ناعمة و منظفات حساسة لجلي الاواني.

لا تغمر الجهاز أبداً في الماء و/ أو السوائل الأخرى، تجنب دخول الرطوبة في المروحة المدمجة. يمنع غسل جسم الفرن الحراري في غسالة الصحون!

عند تنظيف الجهاز يمنع إستخدام المناديل ذات الطلاء القاسي أو الاسفنج (إذا لم يذكر هذابشكل خاص في هذا الدليل) المعاجين المخدشة. و كذلك غير مقبول استخدام أي مواد مضرة أو غيرها من المواد لا ينصح باستخدامها مع المواد ذات الصة بالغذاء.

- ينصح بتنظيف الغطاء الزجاجي بعد كل استخدام للجهاز.
- شبكة الشوي للفرن الحراري يمكن غسلها في غسالة الاواني.

تنظيف جسم الجهاز

قم بتنظيف جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة ناعمة أو قطعة إسفنج . يمكن استخدام منظفات الجلي الحساسة. لتجنب البقع الناتجة عن الماء على جسم الجهاز ينصح بمسح السطح حتى الجفاف.

تنظيف سريع

- إفصل الفرن الحراري عن التيار الكهربائي و اتركه ليبرد تماماً.
- إمسح الغطاء الزجاجي باستخدام الماء الدافئ و إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة مبللة ممزوجة مع منظفات لغسل الاواني.
- أزل كافة آثار مواد التنظيف.

التنظيف العادي

- إفصل الفرن الحراري عن التيار الكهربائي و اتركه ليبرد تماماً.
- إمسح الغطاء الزجاجي و حجرة المروحة باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة مبللة ممزوجة مع منظفات لغسل الاواني. لا تستخدم الصوف الفولاذي و/ أو المواد الكاشطة.
- إغسل شبكة الشوي بالماء مع منظفات لغسل الاواني.
- عند تنظيف الأجزاء المعدنية، استخدام قطعة قماش ناعمة مبللة ممزوجة مع منظفات لغسل الاواني و بعد ذلك إتركها لتجف.

وضعية التنظيف الذاتي

- إملأ الوعاء بالماء الساخن بحوالي 3 سم.
- إضاف القليل من منظفات غسل الاواني.
- أغلق الغطاء و قم بوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
- حدد على الموقت الزمن 10-15 دقيقة، يتم تشغيل المروحة.
- ثبت مقبض التحكم في درجة الحرارة في الوضعية «Wash» (التنظيف الذاتي).
- شد مقبض الحمل للأسفل حتى يثبت من أجل أن يبدأ العمل.
- عند الانتهاء من العملية إغسل الوعاء بالماء الدافئ لإزالة كافة البقايا.

استخدام غسالة صحون

من المقبول أن تغسل الشبكات وحلقة التمديد السيليكونية والحصيرة السيليكونية في غسالة صحون.

STOP ممنوع غسل جسم الجهاز في غسالة صحون!

VII . ملحقات إضافية

للحصول على ملحقات إضافية للفرن الحراري الشامل REDMOND RAG-241-E و كذلك الحصول على أحدث منتجات REDMOND يمكن الاطلاع على الموقع www.multicooker.com أو من خلال الوكيل المعتمد

ARE

VIII . قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

العطل	الاسباب المحتملة	إصلاح العطل
الجهاز لا يعمل	لا يوجد تغذية من التيار الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي الصالح للعمل
يتم تحضير الطعام بزمن طويل جداً.	تغذية كهربائية متقطعة	
	تم تثبيت الفرن الحراري على وعاء الطبخ بشكل غير مستوي	ثبت الفرن الحراري بشكل صحيح و من دون تشوهات

IX.إلتزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة اية أخطاء تصنيعية كانت بسب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعالمة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية وإلخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز الـ 6 و الرمز الـ 7 يعني الشهر و الرمز الـ 8 يعني سنة انتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 3 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الالتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.

Environmentally friendly disposal (WEEE)

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RAG-241-E-UM-1